

sale & pepe

SALEPEPE.IT

SETTEMBRE 2022 - € 4,00



CHEESE CAKE AL
CIOCCOLATO BIANCO
MARMORIZZATA
AI LAMPONI

pag. 63

**Cicchetti
veneziani**

Da stuzzichini
d'antan a finger food
contemporanei

**Sughi
a crudo**

Freschi, facili, veloci
e saporiti danno un
tocco in più alla pasta

**Maiale,
buono sempre**

D'estate, la sua carne
succulenta incontra
erbe e ortaggi

**Dolci
lamponi**

Seducenti e golosi,
caratterizzano
torte e creme



22209

9 770394 758030

IN EDICOLA IL 23 AGOSTO 2022

Stile Italia Edizioni

Posta Italiana spa - Sped. in A.P. - DL 353/03
art.1 comma 1, DDB Verona - Anno 35 - Mensile
PTE(Dom) € 7,80 - Lux € 8,20 - Belgio € 6,50 - MC,
Cote d'Azur, Corsica € 8,20 - Svizzera CHF 9,20 -
Svizzera C.T. CHF 9,00 - Germania € 10,20



Riscoprite il piacere dei sapori genuini, della verdura cresciuta sotto il sole, dei piatti gustosi della nostra tradizione. La verdura dell'Alto Adige cresce in montagna e si raccoglie fresca e croccante da giugno ad ottobre.

qualita-altoadige.com

Cresce al sole e all'aria pura.

Verdura dell'Alto Adige/Südtirol.



Qui accanto:
tre cicchetti (pagina
36); un'immagine
del servizio "Domenica
tra orto e aia"
(pagina 10) e lonza
con salsa piccante al
peperone e tonno
(pagina 83).



Sommario *settembre*

7 Storie di cucina

Vongole, povere ma buone

Abbondanti e poco costose, hanno una storia umile e tanto sapore

10 Living

Domenica tra orto e aia

I prodotti della terra e della corte sono gli ingredienti di un informale e squisito pranzo di campagna

20 Bontà di stagione

Sughi a crudo in 15 minuti

Freschissimi e davvero semplici regalano alla pasta il profumo dell'estate

26 Tema del mese

Cicchetti

Quei piattini sfiziosi da gustare andando per bacari, in un rito antico, tutto lagunare

38 Scelti da Sale&Pepe

Bao all'italiana

Un nuovo locale torinese dedicato ai panini cinesi, cotti al vapore dai succulenti ripieni

42 Speciale: i tagli del manzo

Scamone e noce

Teneri e magri si ricavano dalla coscia ottenendo bistecche, arrosti ed eccellenti carpacci

48 Ispirazioni

Anguria

In salsa, per condire carni e pesci, nell'insalata di riso e in altri modi mai provati prima

52 Speciale

La buona terra di Cortona

Intorno al paese toscano, grano e ortaggi eccezionali, merito del terreno e di tecniche d'avanguardia

58 Dolce vita

Lamponi

Succosi, polposi, leggermente aciduli deliziano i palati più golosi

74 Luoghi eccellenti

Gallura

Viaggio in una Sardegna interna e remota che produce formaggi, vini e perpetua tradizioni millenarie

80 Semplici piaceri

Maiale d'estate

Sposa gli ortaggi e le erbe di stagione in accostamenti freschi, speziati e anche nel panino

88 Enoteca

Verdicchio dei Castelli di Jesi

Maturità, personalità e duttilità gli consentono di superare i confini del proprio territorio

94 Tecniche

Omelette

Cuociono solo da un lato e si lasciano arricchire da farce salate e dolci o ingredienti nell'impasto

98 Tappe del gusto

Nocciola romana

È l'unica che si fregia della Dop, conquista con il gusto persistente e la croccantezza decisa

104 Ricetta gourmet

Sarde in saor

Nate come piatto da marinai, sono diventate un'icona della cucina veneziana

RUBRICHE

56 A proposito di vini **I magnifici 7**

Varietà, abbinamenti, cultura

72 Made in Italy

Pistacchio di Bronte Dop

Conoscere e gustare le eccellenze

107 Se il cibo cambia la terra **Salviamo i nostri ghiacciai**

Buone azioni per vivere meglio

108 Utile e dilettevole

Padelle

Storie e oggetti di cucina

112 Pianeta extravergine

Valle del Belice Dop

Da provare e valorizzare





HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

LIVIA SALA

FOOD STYLIST PAVESE, LAVORA CON SALE&PEPE DA ALCUNI LUSTRI: NEI PIATTI CHE REALIZZA CONIUGA COMPETENZE GASTRONOMICHE CONTEMPORANEE E RAFFINATA SENSIBILITÀ GRAFICA (CERCATELA ANCHE SU IG @LIVIASALA). A LEI DOBBIAMO, TRA L'ALTRO, LA SPLENDIDA COPERTINA DI QUESTO NUMERO.

BAO LAB

DAVIDE DI STEFANO, PAOLO TOFFOLETTO E NICCOLÒ GIUGNI HANNO INCROCIATO LE PROPRIE STRADE CONDIVIDENDO LA PASSIONE PER IL BAO, SOFFICE PANINO CINESE, CHE OGGI PREPARANO E FARCISCONO - ANCHE - CON ITALIANISSIMI INGREDIENTI. NE PARLIAMO A PAGINA 38.

LAURA SPINELLI

DOPO LA LAUREA IN LINGUE HA DECISO DI STUDIARE FOTOGRAFIA ALLA CFP BAUER DI MILANO SPECIALIZZANDOSI IN CIBO E VIAGGI: DEI SUOI SCATTI AMIAMO LA RICERCATA SEMPLICITÀ E LA DELICATEZZA. IN QUESTO NUMERO LI TROVATE NEI SERVIZI A PAGINA 10, 98 E 104.

indice delle ricette

SETTEMBRE 2022

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Baccalà mantecato con la salicornia	32
Bao: la ricetta dello chef	41
Battuta di fassona in agrodolce di olive, uvette e capperi	36
Capelunghe arrostiti con aglio ed erbe	32
Crostini di polenta con crema di borlotti, pancetta croccante e Asiago	36
Gamberi al lardo	32
Moscardini "sporchi"	32
Pane arricciato con pomodorini e pesche arrosto	18
Paninetti schiacciati in padella con provola e zucchine	109
Peperoni dolci arrostiti con scamorza e salsa di acciughe	36
Piccone marchigiano	91
Polpette di tonno sott'olio impanate e fritte	36
Sas Cozzulasa	78
Sgombri in saor	32
Zucchine trombetta scottate con crema di uova	18

Primi e piatti unici

Bao con faraona alla pechinese, cavolo e zenzero	40
Fettuccine con ciauscolo lgp e verdure estive	90
Gnocchi di peperoni con la burrata	19
Insalata di riso con anguria e pomodorini	49
Lombrichelli al pesto di nocciole	102
Maccheroni alla norma	21
Orecchiette doppio pomodoro e briciole	23
Polenta con sugo di vongole	8
Polpette asiatiche con riso al cocco	86
Reginette con tapenade verde, fiori di zucca e bufala	22
Sas Panaffittas	78
Sedanini con feta, melone e prosciutto	25
Spaghettoni con sarde, cipolle e pinoli	24

Secondi

Fettine di pollo glassate con salsa di anguria	49
Filetto di maiale con verdure e melone	19
Fritto di mare con triglie, calamari e alici	92
Gamberoni con salsa di anguria agropiccante	50
Involtoni di coppa affumicati con zucchine trombetta	85
Lonza con salsa piccante al peperone e tonno	83
Noce di manzo con fichi caramellati, mandorle e finocchietto	47
Omelette tamagoyaki con verdure	96
Omelette tradizionale alla lionese	96
Parmigiana di scamone e melanzane	46
Pulled pork con salsa barbecue	86
Sarde in saor	106
Sella di coniglio porchettata con salsa alle nocciole	102

Contorni, verdure, salse e confetture

Patatine con pistacchi	73
Peperoni ripieni di salsiccia	86
Ratatouille al forno	19
Torrette di melanzane e provola	113

Dessert e bevande

Aperitivo al karkadè	18
Bao con dulce de leche, lamponi e cocco	41
Cheese cake al cioccolato bianco marmorizzata ai lamponi	63
Coppe di mousse cioccolato e lamponi	67
Crostatine meringate al limone e cocco	67
Fette di anguria con sciroppo, pistacchi e gelato	50
Omelette mousseline al cioccolato	96
Sa tumbada	78
Semifreddo al limoncello	68
Tarte con cremoso al cioccolato	68
Terrina con crema, mirtilli e lamponi	19
Torta a strati	67
Tozzetti alle nocciole	102

Abbiamo ridotto la plastica •
Il gusto è sempre... the best!



Ogni giorno lavoriamo per migliorarci.
Scegliamo i tagli migliori di carne e ci prendiamo cura di ogni fase della lavorazione. E ora abbiamo anche deciso di dare un taglio al packaging, riducendolo del **25%**.

Un impegno verso i nostri consumatori.



REDUCE PACKAGING

Tutto il mondo You&Meat online nel sito www.youandmeat.com



BEPPINO OCCELLI®



i sapori dell'eccellenza

Monviso

Castelmagno

Asti

Barbaresco
Alba

La Morra

Barolo

Farigiano

Valcasotto

IL BURRO CHE ESALTA LA CUCINA ITALIANA



Il **Burro Occelli** è prodotto con **panna fresca di centrifuga** da latte 100% italiano.
Un burro bello e buono: bello perché ogni singolo panetto è **fatto a mano**, ancora oggi.
Buono perché con il suo sapore, **delicato e inconfondibile**,
esalta i grandi piatti della tradizione italiana.



50 anni di tradizione e qualità italiana.

Seguici su tutti i canali social:   

Per info **0173.74.64.11** - www.occelli.it - commerciale.italia@occelli.it



Cosa c'è di più semplice e di più buono di un piatto di spaghetti con le vongole. A quali dei due protagonisti tocca il merito? Sicuramente l'abbinata è perfetta ma l'ago della bilancia lo faccio pendere verso le vongole. Piccole, abbondanti, poco costose, richiedono minima cura prima di arrivare in padella, dove peraltro sostano pochissimo. Quindi hanno molte qualità, che purtroppo non servono per renderle importanti come altre conchiglie. È il destino delle cose semplici: passare inosservate.

Eppure le "puraze" o "peverazze", come le chiamano in quel tratto di mare Adriatico tra Romagna e litorale piceno, dove dal XIV secolo è documentata la loro pesca, hanno contribuito alla sopravvivenza delle popolazioni locali. Il nome evoca la parola "povero" ma almeno dal punto vista etimologico nulla ha a che vedere con quel termine. "Puraza" deriva da "peverazza" che a sua volta deriva da "pevere", ossia pepe, in quanto la valva ha giusto l'aspetto e il colore del pepe macinato grossolanamente. Nome a parte, per lungo tempo sono state considerate "le più miserevoli dei molluschi", come scrive agli inizi del '900 lo scrittore Alfredo Panzini: "la loro povertà potrebbe tutt'al più derivare dalla grande loro produzione che le fa diventare vili di prezzo. Oh innumerevoli peverazze, voi siete le ostriche della povera gente". E per pescare queste "ostriche" c'erano due modi: a riva, lo testimoniano disegni, dipinti e poi fotografie che ritraggono uomini e donne (ma soprattutto queste ultime) con le gambe in acqua chini per ore a rac-

cogliere; oppure in mare, al largo dove la profondità è di 10-12 metri con barche dotate di un apposito attrezzo. La vendita era locale e i pescatori part time. Infatti l'attività di pesca si svolgeva soltanto nei mesi con la R, quando le "puraze" sono più grasse, l'altra parte dell'anno era dedicata all'orto con la coltivazione di cavolfiori e pomodori. Tanto che valeva il detto: "Puret chi le pesca, puret chi le vend e puret chi le magna". Come? Semplicemente aperte sulla piastra della stufa a legna e rare volte con pomodoro

e cipolla per il sugo della pasta. Ma c'era anche chi le metteva in un sacchetto di tela e le faceva aprire con il vapore sull'acqua, così il profumo del mare rimaneva intatto. Nonostante tutto, nomi illustri nella storia dei testi culinari, a partire dal '400, si sono scomodati a citare le vongole: dal maestro Martino da Como a Vincenzo Corrado. Non solo, le "puraze" compaiono anche sulle tavole dei nobili per i giorni di penitenza, nei banchetti nuziali e alla mensa dei Papi. Nel 1834 Vincenzo Agnoletti, cuoco della Duchessa di Parma Maria Luisa, consiglia di "apprestare" le vongole "come l'ostriche" e nel 1891 Pellegrino Artusi di metterle "al fuoco con un soffritto di aglio, olio, prezzemolo e una presa di pepe". A partire dai primi anni del '900, con il miglioramento

delle comunicazioni, la disponibilità del ghiaccio e di imbarcazioni apposite, la pesca delle vongole diventa una vera attività commerciale. E le mogli dei pescatori hanno contribuito non poco trasformandosi in pescivendole ambulanti. Al grido di "purazi... d'oni" (vongole... donne!) in Romagna o di "A vli li puracc" (volete le poveracce) nelle Marche, partivano all'alba in bicicletta e raggiungevano i paesi dell'entroterra, oppure vendevano le puraze alle industrie conserviere: un sacco di settanta-ottanta chili sul manubrio. Anni Trenta, Cinquanta, Sessanta alcune hanno proseguito l'attività sino alla soglia del 2000. Un altro mondo, molto distante da noi che comodamente troviamo le vongole dal pescivendolo o al supermercato. Le puraze sono sempre le stesse, umili, gustose, abbondanti e poco costose. E settembre è un mese con la R.

Vongole, povere ma buone

CON GLI SPAGHETTI
MA ANCHE CON
LA POLENTA, SONO
LE "OSTRICHE DELLA
POVERA GENTE".
SI PESCANO DA SECOLI
E SI APPREZZANO
DA SEMPRE

di Laura Maragliano, ritratto di G. M. Folcolini,
foto del piatto Francesca Moscheni e Silvia
Cappuzzello; in cucina Elena Tettamanzi

POLENTA CON SUGO DI VONGOLE

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 1 ORA

1 kg di vongole – 1/2 cipolla – 2 cucchiari di conserva di pomodoro – 1 mazzetto di prezzemolo – 1/2 bicchiere di vino bianco – 1 dl di olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per la polenta 800 g di farina di mais – sale grosso

1 Mettete le vongole a bagno in acqua salata per 2 ore. Portate a ebollizione 3 litri di acqua, salatela e tuffatevi la farina: al bollore, abbassate la fiamma e portate a cottura la polenta mescolando (circa 45 minuti); regolate di sale. Alzate il fuoco per 2 minuti, finché

la polenta si staccherà dalle pareti della pentola. Spegnete e coprite con un panno umido.

2 Sgocciolate le vongole, mettetele in una padella capiente con 1 dl di acqua, coprite e fatele aprire a fuoco alto (2-3 minuti). Prelevatele con un mestolo forato e sgusciatele. Filtrate il liquido di cottura e tenetelo da parte.

3 Sbucciate la cipolla, tritatela e soffriggetela con l'olio. Aggiungete le vongole e sfumate con il vino. Pepate, unite il prezzemolo tritato e la conserva di pomodoro diluita nell'acqua delle vongole e cuocete per 5 minuti. Servite la polenta e distribuitevi sopra il sugo di vongole.

La ricetta è tratta dal libro Purazi... D'oni (Panozzo Editore) e con le altre nel testo è il risultato di una ricerca sul territorio di Bellaria Igea Marina (Rn) relativa alle abitudini gastronomiche dei pescatori.



“La loro carne ha un sapore che si approssima al pepe, e si condisciono senza pepe, così come il liquido contenuto nelle loro valve sembra avere un saporino di acqua di mare dolcemente filtrata. Dunque niente pepe e niente sale nel loro condimento, e volendo nemmeno una goccia d'olio. Cibo più parsimonioso di questo è difficile trovare”.
Alfredo Panzini,
tratto da
Beltempo.
Almanacco delle
lettere e arti, 1940



Uno di famiglia
dal 1965



Guarda
il nuovo
video!

Ogni prodotto Stuffer è frutto di impegno, passione e ricerca costanti.
Dal 1965 portiamo fantasia e qualità sulle tavole di tutta Italia, ogni giorno.
Per celebrare la gioia e il gusto dello stare bene.
Insieme, come una grande famiglia.

Seguici su www.stuffer.it



StufferOfficial



[instagram/stuffer_italia/](https://www.instagram.com/stuffer_italia/)



Domenica *tra orto e aria*

IMMERSI NEL VERDE, IN UN'ATMOSFERA SEMPLICE E PREZIOSA AL TEMPO STESSO. I PRODOTTI DELLA TERRA E DELLA CORTE SONO GLI INGREDIENTI PRINCIPE DI UN INFORMALE E SQUISITO PRANZO DI CAMPAGNA

testo di Francesca Tagliabue, foto e styling di Laura Spinelli, ricette di Claudia Compagni, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi. Si ringraziano Jacky e la foresteria Cà del Tuscan di Maggiana (LC) per l'ospitalità



ZUCCHINE TROMBETTA
CON CREMA DI UOVA

pag. 18





APERITIVO AL KARKADÈ

pag. 18

pensiero gradito

Preparate un cestino di fibre rigorosamente naturali, come vimini o giunco, per ogni ospite. Colmateli con i prodotti dell'orto che preferiscono, porteranno a casa con loro i profumi e i sapori della giornata.



Una casa di campagna, rustica, deliziosamente accogliente nel suo abbraccio semplice. Un orto coltivato con amore, tutt'altro che "pettinato" ma ricco di verdura buona, cespugli fioriti e qualche gallina che scorrazza e ruba un sorriso. È la cornice di un pranzo di fine estate, preparato con ingredienti freschi e ruspanti, rubati al contesto.

Su un tavolino, tra taglieri e barattoli di vetro, accoglie gli ospiti un antipasto dall'eleganza minimal, servito nei bicchieri. Bastoncini di zucchini trombetta, dal sapore delicato e distintivo, sono serviti in una soffice crema: le uova, raccolte direttamente dall'aia, sono mescolate a yogurt e a corolle di fiori di zucca. Un snack perfetto per ingannare l'attesa e aspettare gli ultimi

arrivati, prima di alzare i calici per il brindisi. Ad aprire ufficialmente le danze in un brivido ghiacciato arriva l'aperitivo al karkadè con una punta di gin e bollicine. Gradevole ed estivo, l'infuso di karkadè ricorda nel gusto il mirtillo rosso e si sposa benissimo con il gin. Accompagnano la fresca bevanda gustose bruschette di pane arricciato, profumato alle erbe. Le fette, tostate appena prima di servire, accolgono un insolito (e felicissimo) composto di pomodorini e pesche. Un gioco di sapori, consistenze e colori che delizia i palati, titillando l'appetito. Ad appagarlo ecco i colorati gnocchi ai peperoni, arricchiti dal tocco inaspettato del pesto rosso all'erba cipollina e dalla morbidezza della burrata.

segue >



PANE ARRICCIATO CON
POMODORINI E PESCHE
ARROSTO

pag. 18

MENU

Zucchine trombetta con crema di uova

PREPARATE LA CREMA
ANCHE IL GIORNO
PRIMA. LA MATTINA
STESSA SCOTTATE
I BASTONCINI DI
ZUCCHINA E
TAGLIATELI.

Aperitivo al karkadè

QUESTO FRESCO
APERITIVO VA
PREPARATO ALMENO
UN'ORA PRIMA, PER
AGEVOLARE IL
DELICATO AMALGAMA
DI GUSTI TRA INFUSO,
BOLLICINE E ALCOLICO

Pane arricciato con pomodorini e pesche arrosto

PERFETTO DA FARE IN
ANTICIPO, COME PURE
IL COMPOSTO DI
POMODORI E PESCHE,
CHE VA SERVITO
CALDO. TOSTATE IL
PANE ALL'ULTIMO

Gnocchi di peperoni con la burrata

PREPARATELI AL
MASSIMO IL GIORNO
PRIMA E CUOCETELI
ALL'ULTIMO. IL
CONDIMENTO SI PUÒ
FARE ANCHE CON 2
GIORNI DI ANTICIPO.

Filetto di maiale con verdure e melone

FATELO PRIMA;
AVVOLGETELO IN
ALLUMINIO ANCORA
CALDO E METTETE IN
FRIGO; TENETE DA
PARTE IL SUGHETTO,
CHE RISCALDERETE
ALL'ULTIMO.

Ratatouille al forno

SI PUÒ PREPARARE
IN ANTICIPO.

Terrina con crema, mirtilli e lamponi

SI PUÒ FARE IL GIORNO
PRIMA E TENERE
IN FRIGO FINO AL
MOMENTO DI SERVIRLA.



GNOCCHI DI PEPERONI
CON LA BURRATA

pag. 19



FILETTO DI MAIALE CON
VERDURE E MELONE

pag. 19

RATATOUILLE
AL FORNO

pag. 19

minimal

Mazzetti di piccoli fiori di campo e di orto, colti poco prima e sistemati nei vasi di vetro, danno alla tavola più semplice un tocco elegante dal profumo delicato



TERRINA CON CREMA,
MIRTILLI E LAMPONI

pag. 19





Dopo la cremosità del primo piatto è il momento della main course, un delizioso filetto di maiale, rosolato e cotto al forno, infine caramellato al lime e miele. Viene servito tiepido e accompagnato con carotine, fagiolini e misticanza sposati alla semplice freschezza di un melone a palline. La carne, croccante fuori e morbidissima al cuore, si scioglie in bocca e gli aromi salgono al naso. Abbinatela a piccole corone di pane casereccio e di segale, perfette da spezzare con le mani e utilizzare per fare scarpetta (sì, è permesso!) nell'intingolo appena agrodolce. Immane, con tale dovizia di ortaggi freschi al contorno, servire una ratatouille al forno (che è anche un'ottima alternativa alla carne se tra gli ospiti c'è un vegetariano): trionfo di verdure e formaggio, è allegra e festiva e celebra i sapori e i colori dell'orto con il tocco intrigante e non banale della paprica affumicata.

È il momento di una pausa per chiacchierare intorno al tavolo e, forse, concedersi un ghiotto bis prima del sospirato arrivo del dessert. Premia l'attesa una fetta (e magari non solo una!) dell'irresistibile mattonella di meringa, bagnata da crema inglese e servita insieme a lamponi, ribes e mirtilli. Più semplice di quanto si creda,

il segreto di una perfetta riuscita è nella cottura in forno (da fare rigorosamente a bagnomaria) e nel giusto riposo in frigo prima di sformarla. Il risultato? Una delizia fresca, golosa e non troppo dolce, da gustare a piccolissime cucchiainate per farla durare di più.

Così, quando l'ospite più goloso avrà finito di rubare l'ultimo cucchiaino di dessert e l'amabile chiacchiericcio andrà scemando nel tintinnio delle chicchere del caffè sui piattini, ecco, solo allora sarà giunto il momento dei saluti. Per lasciare spazio al silenzio che avvolge la campagna nei pomeriggi estivi, rotto solo dal raspare delle galline sulla ghiaia e dal ronzio dei grilli. In una domenica semplicemente perfetta con gli amici, tra orto e aia.



LIVING DOMENICA TRA ORTO E AIA

ZUCCHINE TROMBETTA SCOTTATE CON CREMA DI UOVA

FACILISSIMA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
225 CAL/PORZIONE

1 zucchini trombetta piccola – 2 uova – 1 limone non trattato – 10 fiori di zucca – 150 g di yogurt denso – 6 olive taggiasche denocciolate – 10 g di granella di pistacchi – olio extravergine di oliva – sale – pepe nero

1 Trasferite le uova in un pentolino con acqua fredda, portate a bollore e cuocetele per 6 minuti. Scolatele, raffreddatele sotto acqua corrente, sgusciatele e trasferitele nel mixer. Unite lo yogurt, la scorza grattugiata e il succo di 1/2 limone, 9 fiori di zucca mondati, un pizzico di sale, una macinata di pepe generosa e 4 cucchiaini di olio; frullate fino ad avere una crema omogenea.

2 Lavate e spuntate la zuccina, tagliatela a bastoncini di un'altezza leggermente superiore rispetto ai bicchieri che userete. Cuoceteli in acqua bollente e salata per 3 minuti, scolateli e raffreddateli in acqua e ghiaccio perché rimangano croccanti. Scolateli di nuovo e stendeteli ad asciugare su carta da cucina.

3 Suddividete la crema di uova nei bicchieri, infilate nella crema in ogni bicchiere 1/4 dei bastoncini di zuccina e cospargete la superficie della crema con la granella di pistacchi e le olive tagliate a tocchetti. Decorate con 1/4 del fiore di zucca rimasto e servite.



APERITIVO AL KARKADÈ

FACILISSIMA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 5 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 2 MINUTI
175 CAL/PORZIONE

4 bustine di Karkadè – 500 ml di Prosecco – 1 cucchiaino di sciroppo d'acero – il succo di 1 limone filtrato – 1 dl di Gin dry

1 Portate a bollore 2 dl di acqua; spegnete, unite le bustine di karkadè e lasciatele in infusione per 7 minuti. Eliminatele e lasciate raffreddare l'infuso; unite lo sciroppo d'acero e il succo di limone, mescolate e trasferitela bevanda in frigorifero per 1 ora.

2 Versate il Gin e l'infuso preparato in 4 bicchieri, unite il Prosecco ben freddo e servite.

PANE ARRICCIATO CON POMODORINI E PESCHE ARROSTO

DIFFICILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ I TEMPI DI LIEVITAZIONE
COTTURA 50 MINUTI
445 CAL/PORZIONE

300 g di farina 0 + quella per la spianatoia – 2,5 g di lievito di birra fresco – 0,8 dl di latte – 1 dl di panna fresca – 1 uovo – 15 g di zucchero – 20 g di erbe aromatiche miste (timo, maggiorana e basilico) – 40 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 200 g di pomodorini rossi e gialli – 2 pesche sode – 15 g di burro – pepe nero – sale

1 Impastate per 2-3 minuti la farina con metà zucchero, il lievito sbriciolato, l'uovo e il

latte, unendo man mano la panna a filo. Aggiungete 7 g di sale e continuate a impastare per 7-8 minuti. Formate una palla e trasferite l'impasto in una ciotola, copritelo con un foglio di pellicola per alimenti e lasciatelo lievitare fino a che l'impasto sarà raddoppiato di volume. Tritate finemente le erbe aromatiche, lavate e asciugate (tenete da parte 2 rametti di timo), con il parmigiano in un piccolo mixer.

2 Trasferite l'impasto sul piano di lavoro senza lavorarlo nuovamente e dividetelo in 5 panetti uguali. Formate 5 palline, copritele e lasciatele riposare per 30 minuti. Stendete ogni pallina con un matterello fino a ottenere una forma ovale dello spessore di 2 mm. Incidete una delle due estremità a punta dell'ovale, praticando tanti tagli paralleli fino ad arrivare a metà dell'ovale stesso; disponete al centro della metà non tagliata un quarto del composto di erbe tritate. Ripiegate i 2 lati lunghi dell'ovale verso l'interno e arrotolate la pasta sul ripieno, partendo dalla metà integra, in modo che alla fine la parte intagliata si trovi all'esterno del rotolino. Ripetete altre tre volte. Sistemate i rotolini uno accanto all'altro ai bordi di uno stampo a ciambella (20 cm) imburrato e infarinato, tutti con la parte intagliata rivolta verso l'alto. Sistematevi in modo da ottenere una ciambella unica.

3 Coprite lo stampo e lasciate lievitare la pasta per 1 ora o fino a quando raddoppierà di volume. Cuocete il pane in forno caldo a 180° per circa 20 minuti o fino a quando prenderà un colore leggermente dorato in superficie. Trasferite il pane a ciambella su una gratella e fatelo raffreddare.

4 Bucate i pomodorini con la punta di uno spelucchino e trasferiteli in un'ampia ciotola. Scottate in acqua calda le pesche, pelatele, denocciolatele e tagliatele a spicchi: unitele ai pomodorini con lo zucchero rimasto, un pizzico di sale e il timo rimasto.

5 Versate tutto in una teglia rivestita di carta da forno inumidita e cuocete in forno già caldo a 180° per circa 30 minuti. Eliminate il timo. Tagliate il pane a fette, tostatele leggermente e servitele con 1-2 cucchiaini del composto di pomodori e pesche arrosto e un filo di olio.

COSA BERE

UOVA, OLIVE, PESCHE, BURRATA RICHIAMANO LA NOSTRA ATTENZIONE VERSO IL VIVO E LEGGIADRO TORRETTE, OTTENUTO DAL VITIGNO PIÙ DIFFUSO DELLA VALLE D'AOSTA, IL PETIT ROUGE. LE SUE CARATTERISTICHE PREMIANTI SONO LA LUNGHEZZA SALINA E LA MODERAZIONE ALCOLICA, ASPETTI CHE CI AIUTANO ANCHE SULLA VARIETÀ DEGLI INGREDIENTI VEGETALI, INOLTRE IL ROSSO VALDOSTANO È SENSIBILE VERSO LE ERBE AROMATICHE, LASCIA CHE SI ESPRIMANO SENZA INTERFERIRE. IL FILETTO DI MAIALE, CHE HA CON SÉ L'INTONAZIONE DOLCE DEL MELONE E LA CEDEVOLEZZA DELLE VERDURE, VA AFFRONTATO CONSIDERANDO LA TEMPERATURA TIEPIDA E LA SCARSA GRASSEZZA DELLA CARNE, SERVIAMO PERCIÒ UN FRASCATI VINIFICATO CON LE BUCCE CHE DONANO ULTERIORE STRUTTURA MA NON AUMENTANO L'AZIONE CONTRASTANTE: TRA CIBO E VINO NASCE SUBITO UNA FUSIONE, AL BIANCO DEI CASTELLI RESTA POI IL COMPITO DI RECUPERARE L'UNITÀ DELLA BOCCA. SULLA TORTA SERVIAMO UN CALICE CON SUCCO DI MIRTILLI E RIBES FORTIFICATO DA DUE CUCCHIAI DI DISTILLATO DI LAMPONI.

GNOCCHI DI PEPERONI CON LA BURRATA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA
650 CAL/PORZIONE

600 g di patate – 1 peperone rosso – 350 g di farina + quella per il piano – 200 g di burrata – 1 piccolo mazzetto di erba agliata o erba cipollina – olio extravergine di oliva – pepe nero – sale

1 Spennellate d'olio il peperone e cuocetelo sotto il grill del forno, girandolo sui lati finché la pelle sarà abbrustolita. Fatelo raffreddare in una ciotola, coperto. Tagliuzzate l'erba cipollina e scottatela in acqua salata in ebollizione. Scolatela; frullatela con poco sale e 4-5 cucchiaini di olio, fino ad avere un pesto omogeneo.

2 Eliminate la pelle, il picciolo, i semi e i filamenti interni del peperone, tagliatelo a falde e fatele asciugare su carta da cucina. Frullatele con un mixer a immersione.

3 Lavate le patate, mettetele in una pentola con acqua fredda, portate a bollore e cuocete per 30 minuti o finché saranno cotte. Scolatele, pelatele, passatele nello schiacciap patate. Unite alla purea di patate quella di peperone e la farina; impastate rapidamente, formate dei cordoncini di 2 cm di diametro e ricavate gli gnocchi tagliandoli a pezzi uguali tra loro.

4 Cuoceteli in acqua salata in ebollizione fino a quando verranno a galla; diluite il pesto con un mestolo della loro acqua di cottura. Scolate gli gnocchi, conditeli con il pesto preparato e completate con la burrata spezzettata e, a piacere, qualche fiore dell'erba cipollina.

FILETTO DI MAIALE CON VERDURE E MELONE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
415 CAL/PORZIONE

600 g di filetto di maiale – 1 cucchiaino di semi di coriandolo – 1 cucchiaino di miele di acacia – 1 lime – 1 spicchio d'aglio – 100 g

di misticanza – 2 carote – 150 g di fagiolini lessati – 1/2 melone – 1 dl di vino bianco secco – 2 foglie di salvia – 1 foglia di alloro – olio extravergine di oliva – pepe – sale

1 Insaporite il filetto con un mix di sale e pepe, passatelo nei semi di coriandolo pestati nel mortaio. Scaldate 4 cucchiaini di olio in una casseruola ovale che vada anche in forno, unite l'aglio schiacciato e la carne e rosolatela per 8-10 minuti su fiamma media, bagnandolo con il vino e girandolo su tutti i lati.

2 Unite le foglie di salvia e l'alloro, trasferite la casseruola in forno caldo a 160° e cuocete il filetto per 30 minuti. Bagnatelo con il succo di lime unito al miele, avvolgete bene il filetto in due giri di alluminio e fatelo riposare per 20 minuti.

3 Servite il filetto a fette con le carote a nastro mescolate a fagiolini, misticanza e al melone a palline, condite con poco sale e il fondo di cottura filtrato.

RATATOUILLE AL FORNO

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 55 MINUTI
185 CAL/PORZIONE

40 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 30 g di farina 00 – 4 dl di latte – 3 melanzane striate – 2 zucchine romanesche e 3 gialle – 2 peperoni gialli e 1 rosso – 2 cipolle rosse di Tropea – 400 g di pomodori perini – paprica affumicata – 1 spicchio d'aglio – basilico – olio extravergine di oliva – sale

1 Spellate l'aglio e le cipolle; riducetele queste a fettine sottili, e fateli stufate dolcemente in padella con 3 cucchiaini di olio, finché le cipolle saranno morbide. Unite peperoni e melanzane tagliati a tocchetti, unite 1 cucchiaino di paprica affumicata e poco sale; cuocete su fiamma bassa per 5-6 minuti.

2 Incidete la buccia dei pomodori, scottateli in acqua bollente per pochi secondi, scolateli, pelateli, eliminate i semi interi e tagliate la polpa a dadini. Unitela alle verdure in padella, mescolate e cuocete per altri 10 minuti. Pulite le zucchine e tagliatele a rondelle molto sottili.

3 Scaldate 4 cucchiaini di olio in una

casseruola, unite la farina in una sola volta e tostatala mescolando in continuazione; versate a filo il latte tiepido e cuocete la salsa per 7-8 minuti, mescolando spesso. Salate, unite il formaggio, mescolate e levate dal fuoco.

4 Trasferite le verdure in una pirofila (22 cm), versatevi sopra la salsa preparata e cospargete la superficie con le zucchine condite con poco sale e 2 cucchiaini di olio. Cuocete in forno già caldo a 220° per 30 minuti. Servite la torta tiepida, con foglioline di basilico.

TERRINA CON CREMA, MIRTILLI E LAMPONI

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
260 CAL/PORZIONE

5 uova – 1 albume – 500 ml di latte – 2 rametti di erba limoncina – 180 g di zucchero – 15 g di burro – 300 g di lamponi – 50 g di mirtili – 125 g di ribes – 30 g di zucchero a velo – il succo di 1/2 limone – sale

1 Scaldate il latte fino al limite del bollore con l'erba limoncina (tenete qualche foglia da parte). Spegnete, lasciate in infusione per 30 minuti, filtrate e scaldate.

2 Separate tuorli e albumi, montate i 5 tuorli con 60 g di zucchero e poco sale, versate a filo il latte infuso, mescolate e cuocete a bagnomaria per 10 minuti o fino a quando la crema velerà il cucchiaino.

3 Scaldate i lamponi (tranne 16) con lo zucchero a velo e il limone finché rilasceranno il loro succo. Fate raffreddare, frullateli, filtrateli a maglie fini e metteteli in frigo.

4 Imburrate uno stampo da plum cake (26x12 cm), montate i 6 albumi con lo zucchero rimasto, poco alla volta, fino ad avere una meringa densa; versatela nello stampo. Cuocete a bagnomaria in forno caldo a 180° per 20 minuti, levate lo stampo, fate raffreddare e trasferite il dolce in frigo per 2-3 ore. Sformatelo e servitelo a fette con la crema fredda, il coulis di lamponi, i frutti di bosco e le foglioline di erba limoncina, tenuta da parte.



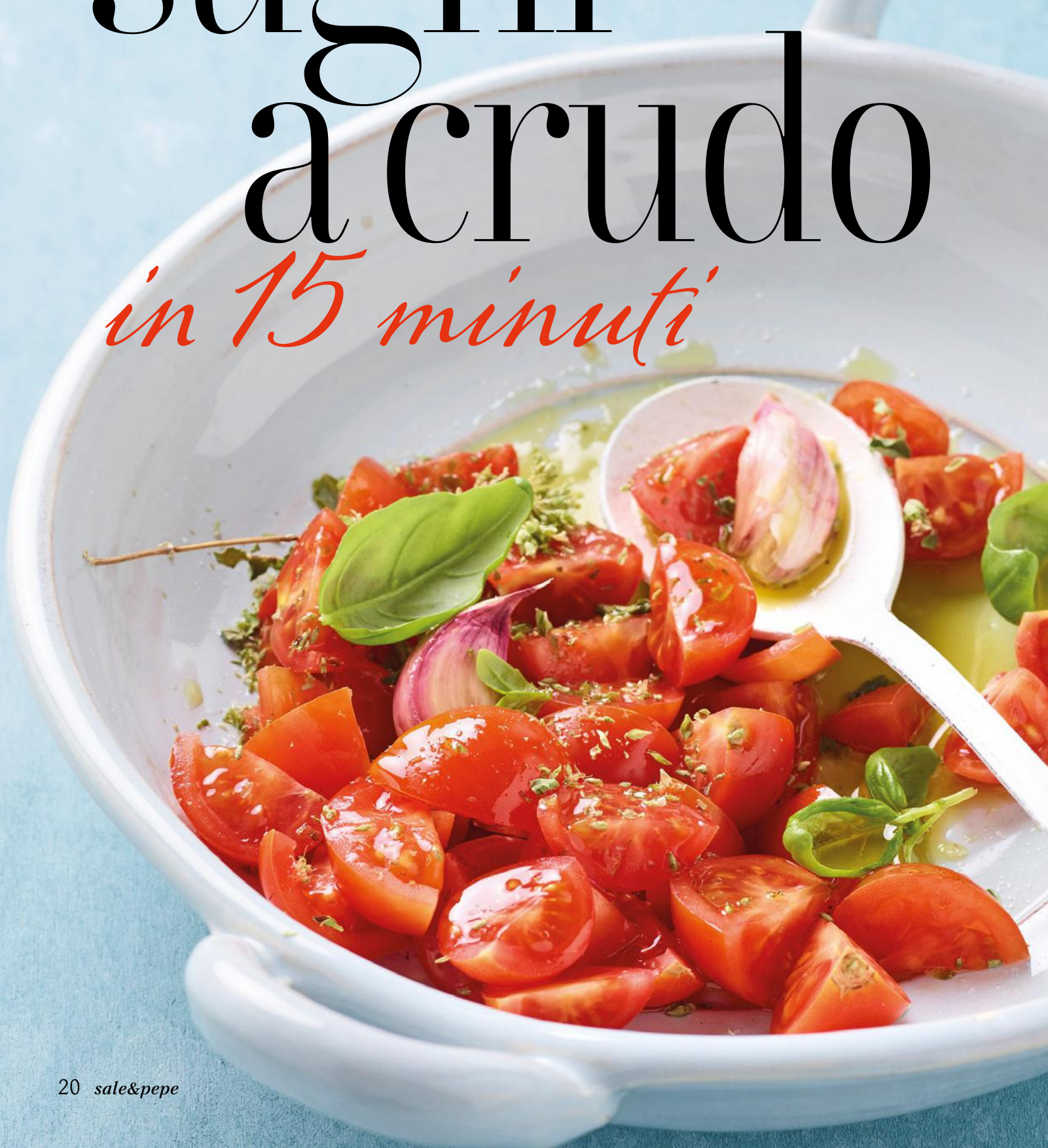
BONTÀ DI STAGIONE

sughi a crudo

in 15 minuti

FRESCHISSIMI, GUSTOSI
E DAVVERO SEMPLICI
DA PREPARARE, REGALANO
ALLA PASTA TUTTO
IL PROFUMO DELL'ESTATE

a cura di Livia Fagetti





ALLA NORMA

Lavate 300 g di pomodori perini e tagliateli a metà nel senso della lunghezza, eliminate i semi e affettate la polpa a listarelle. Scolate 1 vasetto di melanzane sott'olio dall'olio di conservazione e tagliatele a listarelle. Mescolate i pomodori con le melanzane, le foglie di 1 rametto di basilico, 3 cucchiari d'olio e un pizzico di sale. Lasciate riposare per 10 minuti. Cuocete 350 g di maccheroni rigati in abbondante acqua bollente salata, scolateli al dente. Conditeli subito con il sugo di pomodoro e melanzane, completate con la ricotta salata grattugiata e qualche foglia di basilico fresco; servite caldo. Per 4 persone.



**TAPENADE
VERDE, FIORI DI ZUCCA
E BUFALA**

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
610 CAL/PORZIONE

**320 g di reginette spezzate – 200 g
di olive verdi – 8 fiori di zucca – 250
g di mozzarella di bufala – 2 filetti di
acciughe sottolio – 1 spicchio d'aglio –**

**1 mazzetto di prezzemolo
– 1 mazzetto di basilico – olio
extravergine d'oliva – sale – pepe**

1 Lavate e asciugate il prezzemolo, sbucciate l'aglio. Denocciate le olive e tritatele al coltello (o nel mixer) con il prezzemolo, l'aglio e le acciughe, fino ad avere una crema non troppo fine, unite 3-4 cucchiaini d'olio e, se necessario, un pizzico di sale.

2 Pulite i fiori di zucca, eliminate il calice, tagliate le corolle a strisce

e condite con le foglie di basilico, 1 cucchiaino d'olio e una macinata di pepe. Scolate la mozzarella e tagliatela a dadini.

3 Cuocete le reginette in abbondante acqua bollente salata, scolatele al dente. Conditele con la tapenade, ammorbidita con poca acqua di cottura, poi aggiungete i fiori di zucca.

4 Lasciate intiepidire poi unite i dadini di mozzarella. Completate con qualche foglia di basilico. Servite tiepido.

DOPPIO POMODORO E BRICIOLE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 12 MINUTI
640 CAL/PORZIONE

320 g di orecchiette di grano arso
– **2 pomodori insalatari** – **8 pomodori secchi** – **1 spicchio d'aglio** – **20 g di taralli al finocchietto** – **origano secco e fresco** – **peperoncino in polvere** – **olio extravergine d'oliva** – **sale**

1 Tagliate i pomodori a dadini piccoli, riuniteli in un'ampia ciotola, salateli leggermente, aggiungete l'extravergine e mescolate con un cucchiaino.

2 Lessate le orecchiette nell'acqua bollente salata. Pestate grossolanamente i taralli con il matterello.

3 Fate rinvenire i pomodori secchi in poca acqua di cottura della pasta; dopo 3 minuti scolateli, spezzettateli e frullateli con 1/2 bicchiere d'olio,

una presa di peperoncino e lo spicchio d'aglio; incorporateli al resto dei pomodori con una grossa presa di origano secco sbriciolato al momento.

4 Scolate le orecchiette, conditele subito con sugo di pomodori e aggiungete qualche foglia di origano fresco. Servite la pasta calda completando appena prima di servire con le briciole di taralli al finocchietto e, se vi piace, con foglioline di basilico.



SARDE, CIPOLLE E PINOLI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 12 MINUTI
460 CAL/PORZIONE

320 g di spaghetti – **2 scatolette di sardine sott'olio** – **2 cipolle di Tropea** – **30 g di pinoli** – **20 g di uvetta** – **1 mazzetto di finocchietto selvatico** – **1 bustina di zafferano in polvere** – **succo di 1 limone** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

1 Mondate le cipolle e affettatele fini, mettetele in una ciotola, salatele e bagnatele con il succo di limone. Sciogliete lo zafferano in 2 cucchiai d'acqua calda, versatelo sopra le cipolle. Aggiungete l'uvetta tritata

grossolanamente, i pinoli, 4 cucchiai d'olio, mescolate e lasciate riposare.

2 Scolate le sardine dall'olio di conservazione, eliminate la pelle e le lisce, dividete ogni filetto in 3-4 pezzi. Eliminate i gambi duri del finocchietto e spezzettatelo.

3 Cuocete gli spaghetti in acqua bollente salata aggiungendo il finocchietto quando l'acqua riprende il bollore. Scolate e condite con le cipolle marinate, aggiungete le sardine, olio e pepe. Mescolate e servite.





FETA, MELONE E PROSCIUTTO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
510 CAL/PORZIONE

320 g di sedani - 1 pomodoro Cuore di Bue maturo grosso - 1 cipollotto rosso di Tropea - 100 g di prosciutto cotto in 1 sola fetta - 100 g di feta - 2 fette di melone bianco - 4 rametti di menta fresca - 1 cucchiaio di salsa di soia - olio extravergine d'oliva - sale

1 Lavate il pomodoro e tagliatelo a dadini piccoli, salate e lasciate riposare per 5 minuti.

2 Sbucciate il melone, eliminate i semi e tagliatelo a dadini. Tagiate la feta a fette e poi sbriciolatela. Mondate il cipollotto e affettatelo tutto, parte bianca e verde. Eliminate il grasso del prosciutto cotto e tagliatelo a dadini leggermente più piccoli del pomodoro. Mescolate in una ciotola ampia il pomodoro,

il cipollotto, il melone, la feta, il prosciutto cotto e abbondanti foglie di menta.

3 Conditte tutti gli ingredienti con un filo d'olio e mescolate. Lessate i sedani in acqua bollente salata, scolateli e intiepiditeli sotto l'acqua fredda. Conditeli con 2 cucchiaini d'olio e la salsa di soia. Versate la pasta nella ciotola con tutti gli altri ingredienti, mescolate delicatamente. Lasciate insaporire 20 minuti, poi servite tiepido o a temperatura ambiente.

CICC

SONO PIATTINI SFIZIOSI LEGATI IN MODO INDISSOLUBILE ALL'OMBRA, IL BICCHIERE DI VINO. DA GUSTARE ANDANDO PER BACARI, IN UN RITO ANTICO, TUTTO VENEZIANO

a cura di Paola Mancuso, testi di Carlo Cambi, ricette di Alessandra Avallone, foto di Francesca Moscheni, styling di Francesca Salvemini



Alzatina di ferro Casa
Shops, bicchieri
Durablex,
calici e caraffa Bormioli
Rocco, posate
Sambonet. Indirizzi a
pagina 114

HETI





on c'è nulla di nuovo sotto il sole di Venezia. Hanno messo il biglietto d'ingresso, ma già nel Medioevo ci avevano pensato. Troppa gente, troppi mercanti e anche troppi ospiti non raccomandabili. Comincia da una sorta di regolamento di polizia la storia di quelli che diventeranno i bacari. Erano le osterie che, lighe al significato latino di *hospitem*, davano non solo vino (a Venezia non è mai mancato), ma anche un letto e un po' da mangiare. Tale era l'affollamento che per decreto le ridussero a 13, un numero che ai tempi di Carlo Goldoni e di Giacomo Casanova - habituée della botte e dell'ostesse - si stabilizza a 20. Oggi i bacari sono infinitamente di più, hanno forse perduto in autenticità, ma guadagnando in qualità, e hanno cambiato pelle, anche se resistono alcune insegne che hanno attraversato i secoli.

La più antica, i Do Mori, sta vicino a Rialto e apre bottega dal 1462, ma ce ne sono almeno altre dieci che si spartiscono origine tra Seicento e Illuminismo. Tra queste, la Cantina già Schiavi in Dorsoduro, Do Spade sempre a Rialto, la Vedova in Cà d'oro, la Vecia Carbonera in Cannareggio. Vicino all'Arsenale (non si è vista la vera Venezia se non si è camminato il luogo dove la gloria della Serenissima si faceva potenza navale e sembra di capire, con lo spirito del giornalista Mieczysław Kozłowski, che "A volte sulla riva di San Marco giungono velieri che recano nelle loro vele i venti di altri mondi") s'incontrano ancora bacari allo stato puro, dove il *cicheto* (italianizzato in cicchetto) non ha subito contaminazioni ed esce da minime cucine. Perché, prima d'essere bacaro, era osteria dove si mangiava qualcosa a basso prezzo.

Ancora più basso era il prezzo del *fritoin*, una botteguccia dove si mangiava lo *scartosso* (edizione adriatica del *cuoppo* napoletano) con acciughe, sarde, polpetti, moeche fritti. Raramente il *fritoin* aveva anche mescita, così coesisteva con la cantina. Irina Ferguia ha gestito per anni il Vecio Frittolin, un ristorante dove la Venezia autentica si faceva trionfo di sapori, e la sua chiusura è stata la perdita di un bene culturale. Racconta Irina che il menu del bacaro era la cucina della Venezia di popolo, ma quelle ricette sono sparite. Il *cicheto* oggi è

interpretato come finger food, ai tempi dei tempi era invece un pasto frugale". E dunque?

I veri cicchetti (dal latino *ciccus*: poco piuttosto che piccolo) erano sarde in saòr (ne parliamo anche a pagina 104, *n.dr.*), patate bollite con prezzemolo e aceto, polpette con avanzi di carne, la milza (e non il fegato, che costava troppo) alla veneziana, il baccalà con la polenta, i folpetti (mezz'ora per farli lessare dopo averli mondati in acqua acidulata con l'aceto e poi conditi con olio, sale e pepe), pasta e fagioli fredda, le mezze uova sode con l'acciuga. Di questo menu non tutto residua nei moderni bacari. Però i costumi sono rimasti quelli del mangiare veloce. Quasi nessuno ha i posti a sedere, tranne quelli a doppia attitudine, trattoria e bacaro; tutti hanno la vetrina con i cicchetti offerti, la lista dei vini sulla lavagna, il servizio spartano. Ora ci sono anche quelli con la musica di sottofondo, ma un tempo si beveva e mangiava a ritmo di *ciacole* (le chiacchiere, o meglio i pettegolezzi). Il tutto dominato dall'ombra, il bicchiere di vino.

Perché si chiami ombra è abbastanza un mistero. La versione più accreditata è che i venditori di vino si mettevano all'ombra del campanile di San Marco con i loro banchetti ed era obbligo, concluso un affare tra mercanti, suggellarlo col vino. Tant'è che gli orari dei bacari dovrebbero essere, secondo tradizione, a metà mattina e sul far della sera (oggi lo chiamiamo aperitivo, un tempo era il chiuder bottega). Ma c'è un'altra "lezione" dell'ombra: che sia tale perché è un bicchiere piccolo, dunque poco: giusto un'ombra. Secondo molti il termine bacaro nasce da un pugliese a metà Ottocento che si è portato il vino di Malvasia dal Sud. Venezia, che ha commerciato per secoli con tutto il Mediterraneo, importava i vini di Cipro (raffinatissimi e liquorosi), quelli dalmati e scoprì i vini del nostro Meridione. Bevendoli, un gondoliere avrebbe esclamato "*ma xe vin de bacara*" che voleva dire è un vino per fare festa, per inneggiare a Bacco. A Venezia, dove non manca mai occasione per godersi la vita, far bacaro voleva dire proprio quello: inneggiare al vino. E così partì l'insegna che ha trasformato le antiche osterie in una delle attrattive più suggestive di Venezia: il "bacaro tour" è uno dei percorsi più amati dai turisti.

E l'appetito vien girando!

Carlo Cambi,
giornalista enogastronomico

SGOMBRI IN SAOR

pag. 32



Ciotola di vetro Casa
Shops, vassoio e
piattino Etsy, bicchiere
Bormioli Rocco.
Indirizzi
a pagina 114



BACCALÀ MANTECATO CON
LA SALICORNIA

pag. 32

Ciotole e bicchiere
Casa Shops, piatto
e bottiglia Etsy.
Indirizzi a pagina 114



CAPELUNGHE ARROSTITE
CON AGLIO ED ERBE

pag. 32

Piatti Cup and co,
bicchieri Duralex,
barattolo Flying
Tiger Copenhagen,
tessuto Silva
Tessuti. Indirizzi
a pagina 114





Ode al vino

TOMMASO GASTALDI È IL GIOVANISSIMO GESTORE DI UNO DEGLI INDIRIZZI PIÙ ANTICHI DI VENEZIA, CANTINA DEL VINO GIÀ SCHIAVI, CHE STA DA QUALCHE SECOLO IN FONDAMENTA NANI. **COME SI PUÒ CHIAMARE UN GESTORE DI BACARO, UN BACARISTA?** MA NO, SIAMO NATI SECOLI FA COME OSTI E OSTI RESTIAMO.

CHE SI MANGIA DA VOI? UNA CINQUANTINA DI CICCHETTI DIFFERENTI, MA SOLO PIATTI FREDDI PERCHÉ ABBIAMO LA CUCINA PICCOLA E RISPETTIAMO L'ANTICA TRADIZIONE.

IL MENU COM'È CONCEPITO? SARDE, CROSTINI COL BACCALÀ MANTECATO A VOLTE CON LA POLENTA FRITTA, FOLPETTI, FORMAGGI. PROPOSTE CHE ESALTANO IL VINO PERCHÉ QUELLO È IL NOSTRO VALORE.

CHI STA IN CUCINA? MA CHE DOMANDE. MAMMA: ALESSANDRA DE RESPINIS, È LEI L'ANIMA DEL COMMERCIO, OLTRE CHE AUTRICE DEL CICCHETTARIO.

QUAL È IL VINO CHE VA DI PIÙ? IL PROSECCO, POI GLI SPRITZ E IN INVERNO TANTA VALPOLICELLA.

E I VINI VENEZIANI DELL'ISOLA DI SAN MAURIZIO? SONO OTTIMI, DA MESCITA UN PO' IMPEGNATIVI COL PREZZO, MOLTI PERÒ CE LI COMPRANO IN BOTTIGLIA COME SOUVENIR.

A PROPOSITO, QUANTO COSTA "BACARAR"? CON 10-15 EURO FAI SERATA. E DA NOI PUOI ARRIVARE ANCHE IN GONDOLA.

SGOMBRI IN SAOR

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
280 CAL/PORZIONE

8 piccoli sgombri – farina – 3 cipolle bianche medie – 2 cucchiaini di uvetta bionda – 1 cucchiaino di uvetta di Corinto – 1 ramo di alloro – 2,5 dl di aceto di vino bianco – 2,5 dl di vino bianco – olio di arachidi per friggere – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate le cipolle, tagliatele a fette di mezzo cm, conditele con olio e sale e allineatele sopra una teglia. Infornate a 180° per 15 minuti o finché saranno dorate.

2 Pulite gli sgombri eliminando la testa e le interiora, sciacquateli e asciugateli. Infarinateli e frigeteli in una padella con olio di semi ben caldo. Quando saranno dorati, scolateli e sistemateli in una terrina sopra uno strato di cipolle arrostiti. Salateli e copriteli con le cipolle rimaste.

3 Portate a ebollizione l'aceto con il vino, 2 prese di sale, l'alloro e i due tipi d'uvetta. Lasciate sobbollire per 5 minuti, versate sopra il pesce e lasciate raffreddare. Conservate in frigorifero per 1-2 giorni prima di servire.

BACCALÀ MANTECATO CON LA SALICORNIA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
340 CAL/PORZIONE

600 g di baccalà già dissalato – 150 g di salicornia (asparago di mare, in vendita in alcuni negozi di ortofrutta) – 1 spicchio d'aglio – 3 rametti di prezzemolo – 1 baguette – 1,2 dl di olio extravergine d'oliva delicato – sale – pepe

1 Tagliate il baccalà a pezzi, metteteli in una casseruola bassa con acqua bollente e cuoceteli per 10 minuti. Scolateli, eliminate la pelle, le lisce e spezzettateli con la forchetta.

2 Tritateli finemente con un mixer a immersione, aggiungendo man mano l'olio. Quando il composto risulterà cremoso, unite un trito fine di aglio e prezzemolo; regolate di sale e pepate.

3 Sbollentate la salicornia, scolatela e raffreddatela. Servitela con il baccalà mantecato e la baguette a fettine.

CAPELUNGHE ARROSTITE CON AGLIO ED ERBE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI
140 CAL/PORZIONE

600 g di capelunghe – 1 mazzetto di prezzemolo – 2 spicchi d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale grosso – pepe

1 Mettete a bagno le capelunghe in acqua salata per almeno 1 ora, per eliminare la sabbia. Sciacquatele e scolatele bene. Tritate il prezzemolo con l'aglio e qualche grano di sale grosso; mescolate a 6 cucchiaini d'olio.

2 Aprite con le mani le capelunghe, sistematele sopra una teglia ampia in un solo strato, irroratele con metà dell'olio aromatizzato e infornate a 180° per 5 minuti. Conditele con l'olio al prezzemolo rimasto e pepe.

MOSCARDINI "SPORCHI"

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 5 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
155 CAL/PORZIONE

6 moscardini medi – qualche rametto di prezzemolo – aceto di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Pulite i moscardini, eliminando il becco e gli occhi, e sciacquateli. Portate a ebollizione una casseruola di acqua salata e poco aceto. Immergetevi i moscardini, prima dalla parte dei tentacoli per farli arricciare.

2 Lessateli per 30 minuti a piccolo bollore; scolateli e fateli riposare per 10 minuti. Tagliateli a metà e conditeli con olio, prezzemolo tritato e pepe.

GAMBERI AL LARDO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
305 CAL/PORZIONE

12 code di gambero – 6 fettine sottili di lardo – 180 g di polenta istantanea – sale – pepe

1 Sgusciate le code di gambero, con uno stecchino estraete il filo nero, sciacquateli e asciugateli. Dividete le fette di lardo a metà e avvolgetele sui gamberi. Scaldare una padella antiaderente e cuocetevi i gamberi per 2 minuti; girateli e cuocete ancora 1 minuto.

2 Portate a ebollizione 1 litro di acqua salata, versatevi la farina e mescolate per 5 minuti, mantenendo la polenta cremosa. Distribuitela in 6 piattini con 2 gamberi, pepate e servite.

MOSCARDINI "SPORCHI"
E GAMBERI AL LARDO

pag. 32

Piatti Etsy, Flying
Tiger Copenhagen,
Toast. Indirizzi a
pagina 114



BATTUTA DI FASSONA IN AGRODOLCE,
CROSTINI DI POLENTA CON CREMA DI BORLOTTI, PANCETTA E ASIAGO,
PEPERONI DOLCI ARROSTITI CON SCAMORZA E ACCIUGHE

pag. 36



Teglia, piatto e
stecchini di legno Cup
and co. Indirizzi a
pagina 114

POLPETTE DI TONNO SOTT'OLIO
IMPANATE E FRITTE

pag. 36

Piatti Etsy, calici
Bormioli Rocco.
Indirizzi a pagina 114



Bacaro tour, viaggio nel tempo

ANDAR PER BACARI SUL FILO DELLA STORIA È UNA DELLE PIÙ GUSTOSE OPPORTUNITÀ PER CONOSCERE L'ALTRA VENEZIA: QUELLA DEI VENEZIANI, DELLE ABITUDINI QUOTIDIANE DI CUI QUESTE BOTTEGHE DEL VINO SONO CUSTODI ED EMBLEMA INSIEME.

AI DO MORI SI TROVA, APPUNTO, IN CALLE DO MORI, IN SAN POLO, E SI TESTIMONIA CHE STIA LÌ, CON I SUOI PAIOLI APPESI AL SOFFITTO, CON I FRANCOBOLLI (MINI-TRAMEZZINI QUADRATI, IL LORO CICCHETTO PREFERITO) IN BELLA MOSTRA FIN DAL 1462.

CA' D'ORO ALLA VEDOVA IN RAMO CA' D'ORO È UN'ALTRA SCOPERTA. GIÀ L'INSEGNA FA ATMOSFERA, ALL'INTERNO (ED È UNA RARITÀ PER I BACARI) CI SI PUÒ SEDERE, LA SPECIALITÀ SONO LE POLPETTE. L'INSEGNA RISALE A FINE SEICENTO.

CANTINA DO SPADE A DUE PASSI DA RIALTO, È ANCHE TRATTORIA. AFFASCINANTE LA POLENTA CON BACCALÀ MANTECATO. DO SPADE CONTENDE IL PRIMATO DELL'ANTICHITÀ TESTIMONIANDO LA SUA APERTURA DAL 1448.

BACARETO DA LELE OTTOCENTESCO, IN FONDAMENTA DEI TOLENTINI, È IL RITROVO DELLA VENEZIA DI POPOLO. ANCHE PERCHÉ STA A DUE PASSI DA PIAZZALE ROMA, L'APPRODO DI TERRA A VENEZIA. È FAMOSO PER I SUOI PANINI.

BAR ALL'ARCO IN SAN POLO, OFFRE FOLPETTI CHE SONO LA DEGNA CONCLUSIONE DEL BACARO TOUR SULLE ALI DEL TEMPO.

BATTUTA DI FASSONA IN AGRODOLCE DI OLIVE, UVETTE E CAPPERI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
220 CAL/PORZIONE

300 g di scamone di Fassona freschissimo – 2 cucchiaini di capperi sotto sale – 1 cucchiaino di uvetta – 1 cucchiaino di aceto – 6 olive nere denocciolate – 1 baguette integrale – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

- 1** Battete a coltello la carne, ben fredda. Dividetela in 12 porzioni e tenetele in fresco. Ricavate dal pane 12 fettine e tostatele leggermente. Tritate grossolanamente le olive. Dissalate i capperi.
- 2** Scaldate 1 cucchiaino d'olio in un padellino, aggiungete l'uvetta, le olive e i capperi, mescolate per un paio di minuti, spruzzate con l'aceto, salate, pepate e fate raffreddare.
- 3** Sistemate una porzione di carne su ogni fetta di pane, fate una fossetta al centro e mettetevi 1 cucchiaino del composto agrodolce preparato. Completate con un filo d'olio.

CROSTINI DI POLENTA CON CREMA DI BORLOTTI, PANCETTA CROCCANTE E ASIAGO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
288 CAL/PORZIONE

200 g di fagioli borlotti lessati – 1 cucchiaino di crema di nocciole non zuccherata – 2 fettine di cipolla rossa – 1 cucchiaino di succo di limone – 6 fette di bacon – 100 g di Asiago – 12 fettine di polenta – olio extravergine d'oliva – sale – pepe – 12 bacche di mirto per guarnire

- 1** Mettete nel mixer i fagioli, la cipolla tritata e spruzzata con il succo di limone, la crema di nocciole e mixate aggiungendo 2 cucchiaini d'acqua o più, fino a ottenere una crema densa. Condite con un filo d'olio, sale e pepe.
- 2** Tostate il bacon in un padellino senza aggiungere grassi e scolatelo su carta da cucina. Tagliate a fettine l'Asiago. Tostate le fette di polenta con un filo d'olio.
- 3** Spalmate sopra ogni crostino di polenta un po' di crema di fagioli, poi disponetevi mezza fetta di bacon croccante e 1 fettina di Asiago. Guarnite con 1 bacca di mirto.

PEPERONI DOLCI ARROSTITI CON SCAMORZA E SALSA DI ACCIUGHE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
170 CAL/PORZIONE

12 piccoli peperoni dolci colorati – 6 fette di pancarrè – 200 g di scamorza – 4 acciughe sott'olio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

- 1** Arrostiti i peperoni sotto il grill, lasciateli raffreddare e spellateli delicatamente; quindi, salateli. Togliete la crosta al pane, tagliate le fette a metà e tostatele.
- 2** Dividete la scamorza in 12 tocchetti e scaldateli in una padella antiaderente. Mettete 1 peperoncino sopra ogni fetta di pane e appoggiateli sopra 1 pezzetto di scamorza.
- 3** Stemperate le acciughe in 2-3 cucchiaini d'olio a fuoco dolce. Cospargete la scamorza con l'olio alle acciughe, pepate e servite.

POLPETTE DI TONNO SOTT'OLIO IMPANATE E FRITTE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
365 CAL/PORZIONE

200 g di tonno sott'olio sgocciolato – 300 g di patate lessate – 1 uovo – 1 fetta di pane in cassetta – latte – qualche rametto di prezzemolo – pangrattato – olio di semi di arachidi per friggere – sale – pepe

- 1** Bagnate il pane nel latte, strizzatelo e sbriciolatelo. Mettetelo in una ciotola con le patate schiacciate, il prezzemolo tritato finemente, sale e pepe. Impastate bene tutti gli ingredienti con le mani.
- 2** Ungete le mani d'olio e formate 8 polpette. Sgusciate l'uovo in un piatto e sbattetelo con sale e pepe. Immergetevi le polpette, passatele nel pangrattato e fatele riposare in frigorifero per 30 minuti. Friggetele nell'olio bollente e servitele calde o fredde



Mozzarella Latte Fieno.
Il nostro Alto Adige. Dentro.



Mozzarella di Latte Fieno Brimi nasce dal latte purissimo delle nostre mucche alimentate con erba fresca, fieno e piante di campo. Per un sapore unico e irresistibile.



compagni di gusto

Davide Di Stefano, Paolo Toffoletto e Niccolò Giugni (da sinistra a destra), alla guida di Bao Lab a Torino (baolab.it), hanno avuto esperienze diverse accomunate dalla passione per il cibo. Davide viene dal mondo della ristorazione torinese, dove dal 2019 è titolare di Razzo (vadoarazzo.it), bistrot moderno e informale con una cucina di livello. Lo chef di Razzo è Niccolò, valtellinese, vissuto in Oriente, con esperienze in ristoranti come La Credenza e Piano 35 a Torino e Contraste a Milano; sono sue le ricette dei bao del delivery. Paolo lavora invece nell'azienda di illuminotecnica di famiglia La casa delle lampadine ma è sommelier e grande appassionato di cucina.

Bao all'italiana

INAUGURATO DA POCO A TORINO UN DELIVERY DEDICATO AI SOFFICI PANINI CINESI, COTTI AL VAPORE E RIPIENI CON SUCCULENTE FARCITURE SALATE E DOLCI. A GUIDARLO CON PASSIONE E SGUARDO MODERNO TRE GIOVANI CHE CON IL CIBO CI SANNO FARE

di Marina Cella, foto di Michele Tabozzi

BAO CON DULCE DE LECHE,
LAMPONI E COCCO

pag. 41

BAO CON FARAONA
ALLA PECHINESE,
CAVOLO E ZENZERO

pag. 40



Bao? Sì, ma farciti con stracciatella e gambero, salsiccia di Bra, parmigiana di melanzane... senza dimenticare però la pancia di maialino e la faraona alla pechinese. La tradizione cinese è ravvivata da commistioni italiane e tocchi da chef nel menu del *Bao Lab* di Torino, ideato dai nostri ospiti. E il loro progetto, un delivery specializzato nei morbidi paninetti cinesi agrodolci che spopolano tra gli appassionati, ha la sua cifra ben riconoscibile. A partire dal packaging, con immagini dell'iconografia cinese commissionate a un'illustratrice, fino alle birre in lattina, che il birrificio artigianale Edit ha creato ad hoc.

Ma i veri protagonisti, naturalmente, sono i bao: morbidiissimi bun cotti a vapore, candidi e perlacci, dal sapore tenue con retrogusto dolce. Quelli del delivery torinese si chiamano *guao bao* e sono a forma di mezzaluna, aperti per accogliere una succulenta farcitura. Tipici della Cina Meridionale, di Taiwan e del Sud Est Asiatico, in Occidente sono meno diffusi dei *baozi*, tondi e ciiccotti, che negli USA chiamano bao burger. La ricetta dell'impasto è

una rielaborazione di quella tradizionale (acqua, farina 00, lievito, zucchero, sale): l'ha studiata Niccolò Giugni, con molti anni di esperienza in Oriente, che propone i panini cinesi anche al ristorante *Razzo*, di cui è residente chef. "È proprio qui che è nata l'idea", raccontano i tre amici. "Durante il lockdown, nel menu delivery abbiamo proposto i primi bao, che poi sono rimasti in carta".

Se il segreto della leggerezza dei paninetti è nella delicata cottura a vapore, a conquistare è la varietà e la ricchezza dei ripieni: quelli salati sono esaltati dal retrogusto zuccherino dell'impasto, le versioni dolci sono delicate e mai stucchevoli. E se in Cina vanno per la maggiore le farciture semplici dal gusto deciso, come la pancia di maiale con i cipollotti, perfette da street food, quelle di *Bao Lab* sono più studiate ed elaborate. Come il ripieno al wagyu tonnato, pregiatissima carne bovina giapponese; o la trippa con fontina.

SCELTI DA SALE&PEPE **BAO ALL'ITALIANA**



La preparazione della faraona si ispira a quella dell'anatra alla pechinese, uno dei piatti cult della cucina cinese dal gusto agrodolce e la pelle croccante. Nella ricetta originale di Bao Lab, che abbiamo leggermente modificato, la faraona viene privata della pelle, servita essiccata a striscioline insieme alla farcitura.



BAO CON FARAONA ALLA PECHINESE, CAVOLO E ZENZERO

PER 8 PERSONE

FACILE

PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO

COTTURA 3 ORE E 20 MINUTI

per i bao vedi la ricetta nella pagina accanto
per la farcia della faraona 1 piccola faraona intera eviscerata – 450 g di salsa hoisin (salsa cinese usata per glassare le carni) – 60 g di salsa sriracha (al peperoncino) – 60 g di salsa di soia – 140 g di mix 5 spezie – 100 g di zucchero – 100 g di cipollotto – 20 g di funghi shiitake – 100 g di zenzero – 200 g di arancia a spicchi con la buccia – 2 spicchi di aglio – 20 g di alga kombu – olio di semi – 40 g di sale
per il brodo di soia 500 g di salsa di soia – 100 g di zenzero – 100 g di cipollotto – 20 g di aglio – 200 g di zucchero
per la farcitura 1 cavolo verza – aceto di riso – salsa di soia – salsa hoisin – zenzero a dadini

- 1** Preparate la salsa. Riunite in una ciotola le 3 salse, le spezie, lo zucchero e il sale.
- 2** Mescolate il tutto e tenete da parte. Incidete la faraona in verticale.
- 3** Tagliate a fettine gli shiitake e lo zenzero sbucciato e a pezzetti il cipollotto.
- 4** Farcite la faraona con il cipollotto, l'arancia, gli shiitake, l'aglio schiacciato, lo zenzero e la kombu.
- 5** Unite la salsa preparata e richiudete la faraona con uno spiedino di legno.
- 6** Riunite in una pentola 1 litro d'acqua con gli ingredienti per il brodo e fate sobbollire per 10 minuti; appoggiate la faraona tenendola sospesa con un gancio e nappate le parti emerse con un mestolo per 30 secondi. Trasferite la faraona su una griglia e mettete in frigo per almeno 12 ore.
- 7** Poi cuocete la faraona in forno ventilato a 60° per 3 ore, sfornatela e spennellatela con olio di semi su tutta la pelle. Infornate nuovamente a 220° per 8-10 minuti fino a che sarà ben dorata.
- 8** Tagliate il cavolo verza a julienne e conditelo con salsa di soia e aceto di riso.
- 9** Sfornate la faraona, fatela riposare, disossatela e riducetela a pezzetti. Farcite i bao con il cavolo e la faraona, salsa hoisin e dadini di zenzero.



BAO: LA RICETTA DELLO CHEF

200 g di farina 00 – 250 g di farina Manitoba – 50 g di farina di riso – 3 g di lievito chimico – 8 g di lievito di birra secco – 60 g di zucchero – 140 g di latte – 5 g di sale – olio semi per spennellare (per una trentina di bao)

In una ciotola sciogliete i 2 lieviti in 140 g di acqua tiepida. Unite il latte, le farine, lo zucchero e infine il sale. Impastate fino a ottenere un composto omogeneo, formate una palla e fatela lievitare in un contenitore coperto fino a che sarà raddoppiata di volume. Riprendete l'impasto e formate tante palline di 25-30 g l'una. Con il matterello stendete ciascuna in un disco di circa 8 cm di diametro, su un quadrato di carta forno. Spennellateli con l'olio e piegateli a metà con la carta. Fateli lievitare nuovamente coperti fino a raddoppiare di volume. Cuocete i bao in un cestello per la cottura al vapore per 8-10 minuti. Fateli intiepidire.



I dischi di impasto vanno spennellati d'olio per evitare che le due parti si attacchino e cotti con la carta da forno in un cestello anch'esso foderato con un foglio bucherellato.



BAO CON DULCE DE LECHE, LAMPONI E COCCO

PER 8 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 1 ORA

per i bao vedi la ricetta nel riquadro a lato
per la farcitura 400 g di latte condensato in lattina – 100 g di lamponi freschi – 50 g di farina di cocco – 50 g di lamponi liofilizzati

1 Inserite la lattina di latte condensato sigillata all'interno di una pentola a pressione e copritela d'acqua. Chiudete il coperchio, mettetela sul fuoco e portate in pressione. Dal fischio abbassate la fiamma e cuocete per 1 ora. Estraiete la lattina e raffreddatela completamente prima sotto acqua corrente fredda poi in acqua e ghiaccio.

2 Quando è ben freddo, versate il contenuto della lattina in una ciotola e lavorate con una spatola fino a ottenere un composto liscio.

3 Trasferitelo in un sac-à-poche.

4 Tagliate a metà i lamponi freschi. Farcite i bao con il dulce de leche alla base, i lamponi freschi e liofilizzati e spolverizzate con la farina di cocco.



I TAGLI DEL



GUIDA DEDICATA ANCHE AI PIÙ ESPERTI PER TRATTARE CON SAPIENZA OGNI TAGLIO ED ESALTARNE LE QUALITÀ. VALORE AGGIUNTO, I CONSIGLI MAGISTRALI DI UN MACELLAIO PADRONE DI TECNICA ED ESPERIENZA

a cura di Enza Dalessandri, testo di Daniela Falsitta, ricette di Stefano Grandi,
foto di Felice Scoccimarro, styling Alkèmia

Manzo

QUARTA PUNTATA

Scamone e noce

In questa foto: lo scamone (a sinistra) e la noce, due tagli voluminosi, saporiti, teneri e magri, entrambi ricavati dalla coscia del bovino.

Gemelli diversi, scamone e noce sono i tagli più pregiati della coscia del bovino. Se li si osserva ancora interi, ben ripuliti dal macellaio, hanno più somiglianze che unicità: entrambi sono rosei, tondeggianti, intorno ai 6 kg di peso (ma possono arrivare fino a 10 kg). Solo a uno sguardo più attento sarà però evidente che l'uno – lo scamone – è caratterizzato da una grossa vena che lo divide in due, mentre il secondo – la noce – è apparentemente più omogeneo, anche se in realtà composto da tre parti, ovvero tre differenti muscoli, tenuti insieme da porzioni di tessuto connettivo. D'altronde la voluminosità di questi tagli è tale da consentire e consigliare una suddivisione ideale. *segue >*





In questa sequenza, il macellaio Fabio Campagnolo, della Macelleria Campagnolo di Galliera Veneta (Padova), mostra come si lavora e seziona la noce di bovino. Nelle foto in alto, individua la cosiddetta "vena della carne" ovvero i punti in cui i fasci muscolari sono legati solo dal tessuto connettivo e procede con la suddivisione in tre parti. Nell'immagine qui a lato, taglia la parte più regolare della noce ricavandone magnifiche bistecche, già naturalmente prive di nervetti o pellicine.

Scamone e noce sono tagli limitrofi. Il primo confina direttamente con la testa del filetto, dal quale è separato solo dall'anca e si innesta anche nel femore, proprio come il nostro gluteo; il secondo è adiacente, appena sottostante e più esterno. Si tratta comunque dei tagli più pregiati della coscia, campioni di versatilità e sapore. Entrambi infatti possono vantare una polpa particolarmente gustosa e piuttosto tenera benché magra.

Qual è la suddivisione ideale?

Lo scamone, una volta suddiviso lungo la vena centrale (che va sempre eliminata in quanto piuttosto spessa), presenta una zona più regolare che normalmente viene scaloppata per ricavarne ottime bistecche e un'altra zona in cui confluiscono più fasce muscolari (d'altronde ve ne sono ben cinque nell'intero taglio!) che potranno idealmente venire utilizzate per arrosti, roast beef o per una carne macinata destinata ad hamburger di altissima qualità. In effetti questo taglio è noto per rendere bene tagliato a qualunque spessore, cioè in fette dai 10 ai 250 grammi.

Quanto alla noce, il vostro macellaio potrebbe scegliere di scalopparla intera ma ottenendo bistecche piuttosto disomogenee. Preferibile è dividerla in tre sezioni verticali, ovviamente seguendo la sua naturale struttura. Quella più centrale, oblunga e a grana fine, potrà servire per un arrosto di dimensioni medio-piccole. La seconda, larga e omogenea, priva di nervetti, darà bistecche perfettamente uguali. La terza infine, più irregolare, sarà vocata per un taglio a cubetti, a straccetti e così via.

E quali le cotture consigliate?

Assomigliandosi moltissimo, scamone e noce sono utilizzati quasi indifferentemente per le stesse preparazioni. Se tagliati a bistecche, vista la polpa magra, è importante effettuare cotture molto veloci: non c'è grasso da sciogliere, quindi è fondamentale non cuocerle troppo, in modo da non perdere succosità e morbidezza. Una rapida scottata sui due lati e il gioco è fatto, ricordando di ottenere una piacevole crosticina esterna. Nell'impiego come arrosti, oltre alla classica preparazione roast beef per cui sono indicatissimi, questi tagli richiedono qualche cura in più. Per esempio si valorizzano con una buona lubrificazione o una bardatura e una cottura non eccessiva. L'alternativa è cuocerli a lungo a bassa temperatura.

Perfetti d'estate

Altrettanto consigliate sono le ricette da servire fredde, come involtini, farciture per sandwich, straccetti per insalata. Non essendoci la parte grassa che gelifica, la polpa resta infatti di consistenza invariata a qualsiasi temperatura. Ottimi, grazie alla polpa magra e omogenea, anche le preparazioni a tartare e carpaccio.



QUESTIONE DI FIBRA

TRA LE CARATTERISTICHE CHE RENDONO UN TAGLIO DI CARNE PIÙ O MENO NOBILE, C'È ANCHE LA DISPOSIZIONE E LA LUNGHEZZA DELLE FIBRE. QUANDO SONO CORTE, COME IN QUESTO PEZZO DI SCAMONE, LA CARNE RISULTA MOLTO TENERA, "POCO FIBROSA": ANCHE IL COMPITO DEL MACELLAIO È MOLTO PIÙ FACILE: AL CONTRARIO SE LE FIBRE SONO LUNGHE E IRREGOLARI, IL SUO COMPITO SARÀ TAGLIARE LE FETTE IN MODO TALE DA ACCORCIARLE IL PIÙ POSSIBILE.



FATENE UN CARPACCIO

COME ALTRI TAGLI MAGRI, SCAMONE E NOCE SI ADDICANO ALLE PREPARAZIONI CRUDE (LO SCAMONE ANDRÀ APPENA RIPULITO DELLE RARE PARTI GRASSE). PER IL TAGLIO MANUALE È D'OBBLIGO L'APPOSITO COLTELLO, ANCHE SE L'OPERAZIONE RISULTERÀ PIÙ RAPIDA E PRECISA ADOPERANDO L'AFFETTATRICE. IN OGNI CASO, SE È VOOSTRA INTENZIONE CIMENTARVI IN QUESTA LAVORAZIONE A CASA, TENETE PRESENTE CHE QUANDO LA CARNE È BEN FREDDA RISULTA MOLTO PIÙ SEMPLICE DA TAGLIARE.

ATTENZIONE AL NOME

LO SCAMONE TALVOLTA VIENE DEFINITO CON TERMINI CHE FANNO RIFERIMENTO ALLA POSIZIONE DA CUI SI RICAVA, MA CHE IN EFFETTI COMPLICANO UN PO' LE COSE. POICHÉ È SITUATO DIETRO IL FILETTO, IN ALCUNE REGIONI LO SI CHIAMA CONTROFILETTO O SOTTOFILETTO. QUESTI NOMI FAREBBERO PRESUMERE CHE SIA UN TAGLIO DELLA LOMBATA, MENTRE COME ABBIAMO VISTO È LA PARTE SUPERIORE DELLA COSCIA.

IL ROAST BEEF È SERVITO

LA RICETTA INGLESE VIENE SPESSO SERVITA FREDDA E QUINDI NECESSITA DI CARNE MAGRA. MA QUAL È IL SEGRETO PER UN GRANDE ROAST BEEF DALLA CROSTICINA SOTTILE E L'INTERNO ROSATO? IL CONNUBIO SI OTTIENE ROSOLANDO LA CARNE A 230° PER 10 MINUTI E POI ABBASSANDO IL FORNO A 130° FINO A RAGGIUNGERE I 50° AL CUORE O POCO PIÙ. ANDANDO OLTRE I 55° RISULTERÀ STRACOTTO.



UN ARROSTO DA BARDARE

POICHÉ LA NOCE È MOLTO MAGRA (ANCHE PIÙ DELLO SCAMONE), QUANDO LA SI PREPARA ARROSTO È MEGLIO BARDARLA CON PANCETTA TESA, DOLCE O AFFUMICATA, OPPURE LARDO. LE FETTINE DEI SALUMI VANNO SISTEMATE SUL PIANO DI LAVORO FORMANDO UN RETTANGOLO, VI SI POSA SOPRA LA CARNE E LA SI AVVOLGE BENE. L'ARROSTO VA QUINDI LEGATO CON LO SPAGO DA CUCINA.

PARMIGIANA DI SCAMONE E MELANZANE

FACILE

PER 4 PERSONE

PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO

COTTURA 1 ORA

690 CAL/PORZIONE

500 g di scamone - 3 melanzane violette di media grandezza - 4 pomodori ramati - 600 g di salsa di pomodoro già cotta - 100 g di grana padano Dop grattugiato - 300 g di mozzarella - farina - olio extravergine d'oliva - olio di semi - 1 mazzetto con salvia, rosmarino, maggiorana, timo, alloro - 50 g di foglie di basilico - sale - pepe

1 La sera precedente tagliate le melanzane a fette dello spessore di 1 cm. Adagiatele nello scolapasta e cospargetele di sale affinché perdano il liquido in eccesso.

2 Il giorno successivo lavatele velocemente, tamponatele e spolverizzatele di farina. Scaldare una padella con abbondante olio di semi e friggetene poche alla volta fino a doratura. Asciugatele su carta assorbente man mano che sono pronte e salatele.

3 Tagliate lo scamone a fettine sottilissime, passatele leggermente nella farina e scottatele in una padella con olio extravergine e il mazzetto di erbe 1 minuto per parte. Salate, pepate e mettetele da parte.

4 Incidete i pomodori ramati, sbollentateli per 1 minuto in acqua bollente e raffreddateli in acqua e ghiaccio. Tagliateli in 4 spicchi ed eliminate buccia e semi.

5 Componete la parmigiana: in una pirofila fate uno strato di melanzane, aggiungete salsa di pomodoro, basilico, mozzarella a fettine, fettine di scamone, falde di pomodoro, grana e ricominciate. Infornate a 180° per 20 minuti e servitela calda, profumata con foglie di basilico.

Trovate la video ricetta sul nostro salepepe.it/ricette/primi/parmigiana-di-scamone-e-melanzane/ o inquadrando il QR Code a lato.



piccola enciclopedia della carne

MOUSE RING

ASSOLUTAMENTE DA EVITARE QUANDO SI CUOCE UNA BISTECCA, È QUELL'ANELLO GRIGIO TOPO (ECCO IL PERCHÉ DEL TERMINE "MOUSE") CHE SI FORMA SULLE PARTI ESTERNE DELLA CARNE E INDICA CHE IN QUEL PUNTO È AVVENUTA UNA DEGRADAZIONE DELLE PROTEINE. PER OVVIARE AL PROBLEMA È POSSIBILE UTILIZZARE LA TECNICA FLIP N' BRUSH SPIEGATA DI SEGUITO.

FLIP N' BRUSH

LETTERALMENTE TRADUCIBILE CON "SPENNELLA E GIRA", QUESTA TECNICA CONSISTE NELLO SPENNELLA LA FETTA DI CARNE CON OLIO EXTRAVERGINE GIRANDOLA PIÙ VOLTE SULLA GRIGLIA O SULLA BISTECCHIERA NEL CORSO DELLA COTTURA. QUINDI SI SPENNELLA E SI GIRA, SI SPENNELLA E SI GIRA. QUESTA OPERAZIONE PERMETTE NON SOLO DI OTTENERE UNA COTTURA OTTIMALE MA DI CREARE UNA CROSTICINA ESTERNA CROCCANTE E SQUISITA.

UMAMI

È UNO DEI CINQUE GUSTI FONDAMENTALI PERCEPITI DALLE CELLULE SPECIALIZZATE PRESENTI SULLA NOSTRA LINGUA. GLI ALTRI QUATTRO SONO AMARO, DOLCE, SALATO E ASPRO. SICURAMENTE MENO NOTO DEGLI ALTRI, È IL GUSTO CARATTERISTICO DEI CIBI PROTEICI, QUINDI DELLA CARNE ED È PARTICOLARMENTE DISTINGUIBILE NEGLI ARROSTI E NEL BRODO (COMPRESO QUELLO DI DADO), MA ANCHE NEL FORMAGGIO GRANA STAGIONATO. L'UMAMI, CHE SIGNIFICA "SAPORITO" È STATO IDENTIFICATO PER LA PRIMA VOLTA E AGGIUNTO AGLI ALTRI GUSTI FONDAMENTALI NEL 1908 DA KIKUNAE IKEDA, PROFESSORE DI CHIMICA DELL'UNIVERSITÀ IMPERIALE DI TOKYO MA IN OCCIDENTE LA SUA SCOPERTA È STATA MOLTO PIÙ RECENTE.

IN QUESTA PAGINA: PIATTO DA PORTATA BROSTE COPENHAGEN; PIATTO IN SECONDO PIANO SERAX E TESSUTI LA FABBRICA DEL LINO. NELLA PAGINA A SINISTRA: TEGLIA STAUBE; PIATTO DI CATERINA VON WEISS E TESSUTI LA FABBRICA DEL LINO. INDIRIZZI A PAGINA 114



Trovate la video ricetta sul nostro sito al link [salepepe.it/ricette/secondi/noce-di-manzo-con-fichi-caramellati-mandorle-e-finocchietto/](https://www.salepepe.it/ricette/secondi/noce-di-manzo-con-fichi-caramellati-mandorle-e-finocchietto/) o inquadrando il QR Code.

NOCE DI MANZO CON FICHI CAMELLATI, MANDORLE E FINOCCHIETTO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA E 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA
630 CAL/PORZIONE

600 g di noce di manzo – 1 cipolla rossa – 1 cipolla bionda – 2 carote – 2 coste di sedano – 100 g di pomodori pelati – 1 foglia d'alloro – timo – maggiorana – farina – vino bianco – brodo vegetale – 50 g di mandorle tostate – 1 rametto di finocchietto selvatico – 8 fichi – 50 g di uvetta già ammollata – 100 g di zucchero – 1 cucchiaino di miele – 50 ml di salsa di soia – 4 semi di finocchietto secco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate e mondate le cipolle, le carote, il sedano e tagliateli a pezzi abbastanza regolari. In una casseruola molto capiente fate rosolare a fuoco medio gli ortaggi con qualche cucchiaino d'olio, salate e pepate.

2 Tagliate la carne a cubetti di media grandezza e infarinateli. Scaldare un'altra padella con poco olio

extravergine e fate saltare la carne a fuoco alto 2 minuti per lato. Regolate di sale, pepate, unite timo e maggiorana e trasferite la carne in una casseruola. Aggiungete l'alloro, il finocchietto selvatico, sfumate con il vino bianco e poi i pelati interi con il loro liquido. Lasciate che la preparazione cominci a sobbollire, bagnate con un mestolo di brodo vegetale, coprite e fate cuocere a fuoco basso.

3 In un'altra padella preparate un caramello leggero sciogliendo lo zucchero in 100 ml d'acqua fino a farlo dorare. Unitevi il miele e mescolate. Lavate i fichi, tagliateli a metà senza sbucciarli e adagiate la parte della polpa nel caramello. Aromatizzate il caramello con i semi di finocchietto secco, spegnete e mettete da parte.

4 Appena terminata la cottura dei cubetti di noce (ci vorranno circa 50 minuti), insaporiteli con due cucchiaini di salsa di soia. Aggiungete la metà dei fichi caramellati, l'uvetta e terminate la cottura per ulteriori 10 minuti. Servite decorando il piatto di portata con i restanti fichi caramellati, le mandorle tostate e foglie fresche di finocchietto.

AN GU RIA

IN SALSA, PER CONDIRE CARNI
E PESCI, IN INSALATA
CON RISO O FORMAGGIO
OPPURE, IRRORATA CON UNO
SCIROPPO, COME DESSERT. COSÌ
NON L'AVETE MAI PROVATA

a cura di Cristiana Cassé





INSALATA DI RISO E POMODORINI

FACILISSIMA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
390 CAL/POZIONE

300 g di riso Patna (oppure Basmati)
– **1 grossa fetta d'anguria (circa 800 g)**
– **200 g di pomodorini ciliegia**
– **1 cipolla rossa di Tropea – 4 rametti di menta – il succo di 1/2 limone**
– **1 cucchiaino di aceto di mele**
– **3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva**
– **sale – pepe**

1 Lessate il riso al dente in abbondante acqua bollente salata, scolatelo, passatelo sotto acqua fredda per fermare la cottura e sgocciolatelo bene.

2 Private l'anguria di buccia e semi e tagliate la polpa a cubetti. Lavate i pomodorini e tagliateli a metà.

3 Sbucciate la cipolla e affettatela sottile. Lavate e spezzettate le foglie di menta. Disponete tutti gli ingredienti preparati una ciotola, condite con il succo del limone, l'aceto, l'olio, sale e pepe e mescolate delicatamente.

FETTINE DI POLLO GLASSATE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
180 CAL/POZIONE

300 g di polpa di anguria (senza buccia e semi) – 1 petto di pollo di 400 g – il succo di un lime – 2 cucchiaini di salsa di soia – 1 cucchiaino di miele di acacia – 1 spicchio d'aglio – 3 cm di zenzero fresco – 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva – sale – pepe

1 Separate i due lobi del petto di pollo e privateli della forcella ossea e delle cartilagini. Miscelate il miele, la salsa di soia, 1 cucchiaino d'olio, l'aglio sbucciato e schiacciato, sale e pepe. Versate la marinata sul pollo e mettete in frigo per 3 ore.

2 Scaldate un tegame su fiamma alta e rosolatevi il pollo sgocciolato 3 minuti circa per lato, irroratelo con la sua marinata e spegnete il fuoco. Trasferitelo in una teglia e infornatelo a 180° per 15 minuti.

3 Sbucciate lo zenzero e grattugiatelo. Mettete l'anguria nel mixer con lo zenzero, il succo di lime, l'olio rimasto e un pizzico di sale e azionate velocemente per ottenere una salsa un po' grossolana. Servite il pollo a fettine condito con il suo fondo di cottura e la salsa di anguria.

GAMBERONI CON SALSA AGROPICCANTE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
225 CAL/POZIONE

16 code di gamberone – 2 lime
– 400 di polpa di anguria (senza buccia e semi) – 2 ciuffi di coriandolo
– 2 cucchiaini d'aceto – 2 cucchiaini di olio al peperoncino – olio extravergine d'oliva – sale – pepe di Cayenna

1 Private le code di gamberone del carapace (lasciate attaccata la codina) e del filetto nero sul dorso. Apritele a libro, conditele con il succo di 1 lime, un filo d'olio e un pizzico di sale e fatele marinare in frigo per 1 ora protette con pellicola.

2 Sgocciolate le code di gamberone e cuocetele sotto il grill del forno ben caldo per 5 minuti. Sfogliate e spezzettate il coriandolo.

3 Tritate la polpa di anguria e conditela con l'olio al peperoncino, l'aceto e un pizzico di sale. Cuocete il tutto per 5 minuti a fiamma moderata mescolando. Condite i gamberi con un po' di pepe di Cayenna e il coriandolo, guarniteli con il lime rimasto lavato e ridotto a fettine e serviteli con la salsa di anguria a parte.



FETTE CON SCIROPPO, PISTACCHI E GELATO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
430 CAL/POZIONE

4 fette d'anguria – 250 g di gelato al cioccolato – 100 g di pistacchi sgusciati non salati – 80 g di zucchero – 3 cucchiaini di sciroppo di granatina – il succo di 1 limone

1 Private le fette di anguria dei semi e conservatele in frigo.

2 Mescolate in un pentolino lo zucchero con il succo di limone e 2 cucchiaini di acqua

e cuocete a fiamma dolce per 10 minuti circa, in modo da ottenere uno sciroppo. Spegnete, incorporate lo sciroppo di granatina e lasciate raffreddare.

3 Scottate i pistacchi in acqua bollente per 1 minuto, scolateli e privateli della pellicina che li ricopre. Tostateli in un padellino a fuoco medio-basso e poi tritateli grossolanamente. Irrorate le fette di anguria con lo sciroppo, spolverizzatele con i pistacchi e servite accompagnando con il gelato. Se vi piace, potete servire l'anguria ridotta in grossi dadi anziché a fette.



Baule Volante: il futuro del biologico ha inizio dalle persone

Vi siete mai chiesti cosa rende un prodotto speciale? La risposta è semplice: le persone. Persone come i nostri coltivatori che curano con **amore e rispetto** i doni della terra, da cui nascono le **Barrette 100% frutta**. Realizzate con solo **frutta italiana biologica**, controllata e selezionata, **senza glutine e zuccheri aggiunti**. Una piccola scelta per fare la differenza ogni giorno.

**Baule
Volante**

Il futuro
è una storia bio



www.baulevolante.it



La buona terra *di Cortona*

INTORNO AL COMUNE TOSCANO, CRESCONO GRANO E ORTAGGI ECCEZIONALI. MERITO DEI CAMPI FERTILI MA ANCHE DELLE TECNICHE ADOTTATE DA UN GRUPPO ALL'AVANGUARDIA

testo di Riccardo Lagorio, foto di Gian Marco Folcolini

Le mappe del gusto considerano la Toscana un crocevia che italiani e stranieri dovrebbero assolutamente attraversare per dirsi conoscitori della gastronomia tricolore. Certo, i vini e gli oli da soli meriterebbero un pellegrinaggio laico, ma nelle contrade dove viti e ulivi sono meno diffusi nascono prodotti altrettanto mirabolanti. Stilare un elenco è difficile ma qualcuno ci ha provato: la Guida gastronomica d'Italia del Touring Club dà una traccia dei giacimenti gastronomici toscani e insieme una definizione della sua cucina. “Il costume di sobrietà, che è la caratteristica delle popolazioni toscane (...) non vuol significare parsimonia o penuria, ma predilezione della mensa estranea a pretese di fasto”, vi scrivevano

gli autori nel 1931. Fiero delle proprie origini, il “toscanista” Gustavo Pierotti, in un volume stampato nel 1927, diceva invece (forse con una certa enfasi) che “molto del segreto per il quale la cucina nostra è tanto appetitosa sta nella squisitezza dei prodotti ch’escono dal nostro suolo”. Oggi come allora una delle zone più veraci della gastronomia toscana è l’Aretino. Un paesaggio per antonomasia italiano, dove cipressi e giardini ornano monasteri, città murate e “leopoldine” (le caratteristiche residenze di campagna che punteggiano il paesaggio toscano). Provincia di colline e montagne, la sua predisposizione era d’altronde già nota agli Etruschi che la sfruttarono fondando città come Arezzo, Cortona e Castiglion Fiorentino. A chi le avvista da lontano paiono avamposti a guardia di una ubertosa pianura, la Val di Chiana. *segue >*



Nella pagina a sinistra, una veduta di Cortona, il bel comune in provincia di Arezzo circondato dai campi di Bonifiche Ferraresi. In questa pagina, nella foto grande: la sede della società specializzata in colture toscane di alta qualità, commercializzate col marchio Le Stagioni d'Italia. Qui accanto: il pomodoro toscano e il dettaglio di un campo trattato con "cover crop", ovvero piantato con specie vegetali che nutrono il terreno e lo preparano al meglio per la successiva semina.



Nella foto grande: un campo di grano Senatore varietà Cappelli, a Santa Caterina di Cortona. **Nei due dettagli:** i piselli maturi, in attesa di essere raccolti (a sinistra) e la pianta dei fagiolini appena fiorita, in via di maturazione.

Per la sua naturale fertilità 1350 ettari di questo spicchio di Toscana sono stati scelti per la coltivazione di grano, piselli, fagiolini e pomodori da Bonifiche Ferraresi Spa (la società ha origine da una cooperativa fondata 130 anni fa) e commercializzati sotto il nome di Le Stagioni d'Italia. Ai buoi di razza Chianina che dissodavano e lavoravano le terre si sono sostituiti sofisticati macchinari, gli appezzamenti vengono dapprima studiati sotto il profilo geologico e poi seminati con i vegetali più adatti attraverso continue rilevazioni e accurate analisi. La chiamano agricoltura di precisione tanto che la raccolta del prodotto agricolo su questi terreni avviene in condizioni perfette. In questi appezzamenti si è ricominciato a coltivare il grano Senatore varietà Cappelli, la cultivar messa nel dimenticatoio negli anni Sessanta a causa delle basse rese e per l'altezza dello stelo che ne ostacola

la meccanizzazione. La riscossa di antichi prodotti agricoli lo ha portato alla ribalta come uno dei migliori grani esistenti per pasta e pane. Ma il suo successo non è solo organolettico: nel 2020 uno studio pilota della Fondazione Policlinico Gemelli ha mostrato come questo tipo di grano possa contribuire a ridurre i disturbi degli individui non celiaci ma sensibili al glutine. E così da un poggio, le tessere brune del grano combinano con quelle verde intenso di un'altra coltura pronta per essere raccolta e trasformata: i piselli. A luglio non è difficile assistere al corteo di enormi trebbiatrici che raccolgono i baccelli e li sgranano, scortate da autocarri che affidano agli stabilimenti il prezioso carico di piselli finissimi. In meno di dieci ore avviene il processo di raccolta dal campo alla condizione di surgelato. Nel magazzino vengono avviati alla cernita prima di essere scottati,



portati per qualche minuto a “meno 40 gradi”, infine confezionati a “meno 20”. Piselli finissimi, dal diametro medio di 8,2 mm e che hanno anche un buon grado di dolcezza, gradevoli con il pesce. Ma il re degli ortaggi e assai apprezzato sulle tavole degli italiani è il pomodoro. La delicatezza della pianta richiede un controllo continuo, con sonde che rilevano le temperature del terreno, l'umidità del suolo e la presenza di insetti. A maggio nella campagna intorno a Cortona ne vengono piantate oltre 10mila, con l'opportuna scalarità che permette una raccolta graduale. Qui, grazie alla presenza nel terreno di fosforo e potassio e alle opportune escursioni termiche tra notte e dì, crescono pomodori dal gusto intenso e con polpa succosa e gradevolmente dolce, doti necessarie affinché il pomodoro venga trasformato in passate, polpe o pezzettoni. Il succo infatti è fondamentale per una

buona conservazione e poco importa se la forma è rotondeggiante o allungata: l'importante che sia al giusto grado di maturazione, di colore rosso intenso. Anche in questo caso la tecnologia corre in soccorso dell'ambiente: i pomodori verdi o non sani vengono lasciati sul terreno come fertilizzante naturale. Passando da queste parti un contorno che vi verrà offerto sono i fagiolini in rosso, cioè passati in tegame con polpa di pomodoro. Ettari e ettari di questa dolcissima verdura che, una volta raccolta e destinata al surgelamento per i mesi a venire, custodisce tutti i profumi e i ricordi dell'estate. Si capisce perché sarebbe stato riduttivo raccontare degli ottimi vini e degli squisiti olii?

Nella foto grande: uno dei vasti campi di pomodori toscani cortonesi confinante con un bel campo di girasoli. Qui sopra, il metodo di irrigazione con “sprinkler” (gli ugelli sono fissati in posizione sopraelevata rispetto al terreno e diretti sulle piante per evitare sprechi) utilizzato proprio per i pomodori.

WHAT IS AVAXHOME?

AVAXHOME-

the biggest Internet portal,
providing you various content:
brand new books, trending movies,
fresh magazines, hot games,
recent software, latest music releases.

Unlimited satisfaction one low price

Cheap constant access to piping hot media

Protect your downloadings from Big brother

Safer, than torrent-trackers

18 years of seamless operation and our users' satisfaction

All languages

Brand new content

One site



AVXLIVE:ICU

AvaxHome - Your End Place

We have everything for all of your needs. Just open <https://avxlive.icu>

I magnifici 7

DA STAPPARE SUBITO

di Monica Pilotto

Una selezione di bottiglie eccellenti, prodotte nel rispetto dell'ambiente, del paesaggio e della biodiversità del terroir, sempre in equilibrio tra valorizzazione delle tradizioni e sguardo attento al futuro



Valdobbiadene Prosecco

Superiore Docg

Cartize Dry

La Tordera

Nasce nel cuore del Conegliano Valdobbiadene, in una piccola sottozona chiamata Cartize esposta a sud, da viti centenarie di uve Glera, Bianchetta e Perera. Per i sentori di pera, fiori di tiglio, glicine e mandorla si sposa bene a una frolla con mandorle (€ 23).

Pasucrà

Forteto della Luja

L'azienda è affiliata al WWF dal 2007, quando ha dato inizio alla viticoltura biologica, e dal 2011 è sede didattica dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Questo è il primo Moscato Secco Doc del Piemonte, ha aroma intenso e gusto fresco, ottimo con crudité, piatti orientali, pesce e carni bianche (€ 9).



Antares Brut Rosé Trento Doc

Cantina Toblino

La perla effervescente del Trento Doc nasce da uve Chardonnay su caratteristici filari coltivati in regime biologico; il bouquet di piccoli frutti maturi e note di rosa canina lo rende ideale come aperitivo o con antipasti, formaggi freschi, carni bianche e a tutto pasto servito a 6-8° (€ 26,50).

Fantazija Bianco Doc Collio

Polje

L'azienda di Cormòns, uno dei grandi Cru del Collio Goriziano, offre vini contemporanei, freschi e piacevoli come la cuvée di Ribolla Gialla, Chardonnay e Sauvignon, ottima con antipasti, pesce e zuppe (€ 15).

Clo' de Girofle

Garofano Vigneti e Cantine

La potenza dei rosati da Negramaro, spirito identitario del Salento, si esalta in questo vino di Copertino (Le) prodotto in numero limitato di bottiglie, dai sentori mediterranei, sapido e rotondo, perfetto in abbinamento con la cucina mediterranea e fusion (€ 19).

Anas-cëtta

Elvio Cogno

La varietà autoctona a bacca bianca di Novello in terra di grandi rossi, le Langhe, presenta riflessi dorati, sentori di fiori di campo, erbe aromatiche e agrumi e al palato sapidità e mineralità che rinfrescano il sorso; affinato in barrique di rovere per 3 mesi prima di unirsi a pesce, carni bianche, verdure e formaggi freschi (€ 20).

Sottolago Valpolicella

Classico Superiore

Ripasso Doc

Tenuta Villa Bellini

Le uve dei vitigni autoctoni Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara, esposti a Sud Est, non hanno mai conosciuto concimi chimici. Dopo la fermentazione passano in infusione sulle vinacce di Amarone (ripasso) così che le note caratteristiche dell'appassimento al momento del "ripasso" lo rendano adatto a condividere formaggi sapidi, zuppe di legumi, carni rosse, selvaggina e salumi (€ 30).

Lupini

Sapori autentici d'Italia

I lupini sono il gusto della nostra infanzia, quando li compravamo agli angoli delle strade dai venditori ambulanti. Semplici e appetitosi, sfiziosi e divertenti, quasi da farci dimenticare che sono uno dei più antichi legumi conosciuti dall'umanità e che sono una ricca fonte di proteine e di fibre alimentari. Ritroviamo gli antichi sapori, prendendoci cura del nostro benessere, favorendo una dieta varia, equilibrata ed uno stile di vita sano.

Pane, burro, marmellata di lupini e arance

Ingredienti:

Pane a fette	
Arance	1,5 Kg
Lupini	500 g
Zucchero	400 g
Burro	40 g
Lime (zeste)	1

Preparazione

Lavate e tagliate le arance senza buccia, per chi lo gradisce lasciare circa 1/3 della buccia per avere un gusto leggermente amaro ma più aromatico. Far cuocere le arance con i lupini **completamente dissalati** in acqua chiara e lo zucchero. Tempo di cottura circa 1 ora, dipende dalla quantità di acqua delle arance. Quando la marmellata sarà pronta lasciare freddare, tostare il pane e spalmarci la marmellata aggiungere riccioli di burro e zeste di limone.



Seguici sul nostro sito e sui social per rimanere informato sulle novità o per consultare le ricette.
www.madamaoliva.it

**Madama Oliva**



LAM PO NI

SOGNARLI SIGNIFICA
SUCCESSO, FEDELTA' IN
AMORE E BUONE NUOVE
IN ARRIVO.

E MANGIARLI? UNA
MERAVIGLIA. DA SEMPRE,
QUESTI FRUTTI DALLA
POLPA MORBIDA E
SUCCOSA E DAL GUSTO
LEGGERMENTE ACIDULO,
PERFETTI CON IL
CIOCCOLATO E RICCHI DI
BENEFICI, DELIZIANO I
PALATI PIÙ GOLOSI.
COME IN QUESTE RICETTE

a cura di Francesca Tagliabue, ricette di Livia Sala,
foto di Michele Tabozzi, styling di Ambra Poli

COPPE DI MOUSSE
CIOCCOLATO E LAMPONI

pag. 67





TORTA A STRATI

pag. 67





1



2



3



4



5



6

CHEESE CAKE AL CIOCCOLATO BIANCO MARMORIZZATA AI LAMPONI

FACILE
PER 12 PORZIONI
PREPARAZIONE 35 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI
575 CAL/PORZIONE

per la base 225 g di biscotti tipo Digestive – 115 g di burro – 1 rametto di rosmarino – sale
per la farcitura 500 g di cioccolato bianco – 200 ml di panna fresca – 620 g di formaggio cremoso – 250 g di lamponi freschi – 1 cucchiaio di zucchero a velo

1 Spezzettate i biscotti, quindi tritateli. Unite 2-3 pizzichi di aghi di rosmarino tritati finemente e un pizzico di sale: amalgamatevi il burro fuso.
2 Versate il composto in uno stampo a cerniera (24 cm) con il fondo ricoperto con carta da forno;

stendetelo con il cucchiaio, coprite con carta da forno e premete con le mani, in modo da compattarlo bene. Mettete la base di biscotti in frigorifero a rassodare per 30 minuti.

3 Lavate i lamponi, passatene 3/4 al setaccio e unite alla purea di frutta lo zucchero a velo.

4 Riducete il cioccolato a scaglie, unitevi la panna, mettetelo in un pentolino e fate fondere a bagnomaria, mescolando continuamente. Quando sarà liscio e omogeneo, toglietelo dal bagnomaria e fatelo raffreddare un po'; quindi amalgamatevi il formaggio cremoso, aiutandovi con una frusta.

5 Versate il composto cremoso ottenuto sulla base di biscotti e lisciatelo con una spatola.

6 Versate la purea di frutta a cucchiaiate sulla superficie e date l'effetto marmorizzato utilizzando uno stecchino di legno, secondo fantasia. Mettete in frigorifero per qualche ora; prima di servire, decorate il dolce con i lamponi tenuti da parte.

SEMIFREDDO
AL LIMONCELLO

pag. 68



TARTE CON CREMOSO
AL CIOCCOLATO

pag. 68



CROSTATINE MERINGATE
AL LIMONE E COCCO



CROSTATINE MERINGATE AL LIMONE E COCCO

MEDIA
PER 8 CROSTATINE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
640 CAL/PORZIONE

per la frolla 250 g di farina + quella per la lavorazione – 150 g di burro – 100 g di zucchero a velo – 2 tuorli – sale
per la farcitura 2 uova grandi + 2 tuorli – 140 g di zucchero – 225 g di burro a temperatura ambiente – la scorza grattugiata di 3 limoni non trattati – 100 ml di succo di limone filtrato – 50 ml di acqua di cocco (nei supermercati più forniti) – 200 g di lamponi
per la meringa e per decorare 60 g di albumi a temperatura ambiente – 120 g di zucchero – 60 g di cocco fresco

1 Preparate la frolla: riunite nel mixer la farina con lo zucchero e l pizzico di sale e unitevi il burro freddo a dadini: azionate l'apparecchio fino a ottenere delle briciole fini; aggiungete i tuorli appena sbattuti; azionate il mixer per qualche istante. Trasferite il tutto su un foglio di carta da forno e lavoratelo brevemente con le mani fino a ottenere un panetto: avvolgetelo nella carta e mettetelo in frigo a riposare qualche ora.
2 In una ciotola poggiata su un bagnomaria, riunite gli ingredienti per la crema: uova e tuorli, sbattuti con una forchetta, l'acqua di cocco, la scorza e il succo di limone, lo zucchero; mescolate finché si sarà addensata (82°). Fatela raffreddare fino ai 60° circa, quindi incorporatevi il burro morbido, poco alla volta, con il frullatore a immersione. Mettete la crema in frigorifero a raffreddare per almeno 4 ore, coprendola a contatto con pellicola.
3 Mettete la frolla tra 2 fogli di carta da forno, spolverizzata di farina e stendetela a 3 mm. Rivestite con la frolla 8 stampi da tartelletta di vario diametro (da 6 a 10 cm) e metteteli in frigo a rassodare mezz'ora. Cuocete nel forno caldo a 180° per 20-25 minuti, quindi lasciate raffreddare completamente. Farcite le tartellette con la crema al limone e cocco e i lamponi e metteteli ancora in frigorifero.
4 Preparate la meringa: montate gli albumi con le fruste elettriche

e, quando inizieranno a essere spumosi, aggiungete lo zucchero, poco alla volta. Montate fino a quando la meringa sarà ben lucida e soda. Distribuite la meringa sulle crostatine; grattugiatevi sopra il cocco, poi "scaldare" la meringa con un cannello. Se vi piace, cospargete di zucchero a velo prima di servire.

COPPE DI MOUSSE CIOCCOLATO E LAMPONI

ELABORATA
PER 8 PORZIONI
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
315 CAL/PORZIONE

per la mousse al cioccolato 225 g di cioccolato fondente – 30 g di burro – 3 tuorli – 50 g di zucchero – 300 ml di panna fresca ben fredda
per la mousse ai lamponi 400 g di lamponi – 50 g di zucchero a velo – 300 ml di panna fresca – 3 cucchiaini di latte – 8 g di gelatina in fogli
per guarnire 150 g di lamponi – 1/2 cucchiaino di zucchero a velo

1 Preparate la mousse di cioccolato: tritate il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria in 60 ml di acqua con il burro, mescolando.
2 In un'altra ciotola sbattete velocemente i tuorli con lo zucchero e 60 ml di acqua e ponete su un bagnomaria dolce, mescolando, fino a che sarà addensata (82°). Versate la crema sul cioccolato e frullate a immersione; raffreddate a bagnomaria in una bacinella con acqua e ghiaccio. Montate la panna e incorporatela alla crema.
3 Preparate la mousse di lamponi: ammolate la gelatina in acqua. Frullate i lamponi con lo zucchero e passate al setaccio. Scolate la gelatina e scioglietela nel latte sulla fiamma bassa, poi incorporatela alla purea di lamponi. Montate la panna ben fredda e amalgamatela alla purea di lamponi.
4 Distribuite le due mousse in 8 bicchieri, alternandole e mettendo, tra uno strato e l'altro, qualche lampone schiacciato e spolverizzato con lo zucchero a velo. Guarnite con i lamponi rimasti e metteteli in frigorifero a rassodare per almeno 3 ore.

TORTA A STRATI

ELABORATA
PER 8 PORZIONI
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
320 CAL/PORZIONE

per il pan di Spagna 180 g di uova a temperatura ambiente (circa 3) – 120 g di zucchero – 120 g di farina – sale
per la farcitura e la decorazione 800 g di lamponi – 120 g di zucchero a velo – 150 g di yogurt greco – 250 ml di panna fresca – 75 ml di succo di limone – 50 ml di sciroppo di lamponi – 10 g di gelatina in fogli – 1 ciuffo di menta

1 Preparate il pan di Spagna: montate a lungo le uova con lo zucchero e il sale fino ad avere un composto chiaro e spumoso. Incorporatevi la farina facendola cadere da un setaccio, poca alla volta, e mescolando l'impasto dal basso verso l'alto. Versate il composto in 3 stampi a cerniera (16 cm) foderati con carta da forno e cuocete in forno caldo a 180° per 20-25 minuti. Fate raffreddare.
2 Passate 300 g di lamponi al setaccio e raccogliete la purea; unitevi lo zucchero a velo e 50 ml di succo di limone. Ammolate la gelatina in acqua tiepida, sgocciolatela e scioglietela in un pentolino con 2-3 cucchiaini di purea di lamponi: incorporatela al resto della purea (tranne 3-4 cucchiaini) e lasciate che si raffreddi completamente.
3 Diluite lo sciroppo di lamponi con il succo di limoni rimasto e 1/2 bicchiere di acqua. Rifilate le calotte dei 3 pan di Spagna e inzuppatele con il liquido. Montate la panna, amalgamatela alla purea di lamponi; incorporate infine lo yogurt greco, con cura, per non smontare il composto. Distribuite su un primo disco di pan di Spagna 1/3 della mousse e affogatevi qualche pezzetto di lampone; proseguite, alternando strati di mousse e pezzi di lampone con gli altri 2 dischi.
4 Lasciate la torta tutt'intorno con la spatola e sistemate sulla superficie i lamponi rimasti. Fate riposare in frigorifero per qualche ora; decorate con la purea tenuta da parte, facendola cadere ai bordi, i lamponi freschi rimasti e la menta.



Pagina 60: piattino in ceramica smaltata bianca di Francesca Reitano Ceramica; cucchiaino in acciaio satinato di Pintinox.
Pagina 61: alzatina per dolci in terra grigia smaltata di Francesca Reitano; ceramica Paletta per dolci in acciaio satinato di Pintinox.
Pagina 66: tessuto in lino vintage bianco e grigio dipinto a mano di Hue table stories; piatto ovale e alzatina in ceramica smaltata panna di Francesca Reitano Ceramica; forchettina dolce in acciaio satinato grigio scuro di Pintinox. Indirizzi a pagina 114



Pagina 63: piatto piano in ceramica smaltata nera; piattino bianco e ciotolina in ceramica smaltata rosa di Francesca Reitano Ceramica; tessuto in lino grigio mélange di C&C milano; tessuti in lino bianco e rosa dipinti a mano Hue table stories.
 Pagina 64: tessuti in lino tinti a mano Hue table stories; piatto ovale in ceramica smaltata grigio, vasetto in ceramica smaltata nera e ciotolina in ceramica bianca di Francesca Reitano Ceramica.
 Pagina 65: tessuto in lino vintage azzurro tinto a mano e tessuti dipinti a mano bianchi e rosa Hue table stories; paletta per dolci con decoro in acciaio satinato bronzo di Pintinox. Indirizzi a pagina 114

DOLCE VITA LAMPONI

SEMIFREDDO AL LIMONCELLO

MEDIA
 PER 6 PORZIONI
 PREPARAZIONE 45 MINUTI
 + IL RIPOSO
 COTTURA 10 MINUTI
 375 CAL/PORZIONE

400 ml di panna fresca – il succo di 3 limoni – la scorza grattugiata di 2 limoni non trattati – 200 g di zucchero – 7 tuorli – 25 ml di limoncello – 300 g di lamponi – 1 cucchiaino di zucchero a velo

1 Riunite in una ciotola i tuorli, sbattuti, con lo zucchero, il succo e la scorza di limone, mettete su un bagnomaria in leggera ebollizione e fate addensare la crema mescolando (80°): togliete dal bagnomaria e lasciate raffreddare (potete accelerare poggiando la ciotola in un bagnomaria freddo). Montate la panna ben fredda e conservatela in frigorifero. Schiacciate grossolanamente con una forchetta 200 g di lamponi con lo zucchero a velo.

2 Montate il composto di tuorli raffreddato con le fruste finché sarà chiaro e spumoso, unendo il limoncello versato a filo. Amalgamate al composto ottenuto la panna montata, con movimenti delicati dal basso verso l'alto per non smontarla; poi unite i lamponi schiacciati, senza mescolare troppo.

3 Versate il composto in uno stampo a cassetta da 1 litro, rivestito all'interno di pellicola per alimenti; trasferite in freezer per almeno 6 ore. Mettete in freezer anche i lamponi rimasti. Al momento di servire, immergete per qualche istante lo stampo in acqua tiepida, poi rovesciatelo su un piatto da portata. Eliminate la pellicola e guarnite il dolce con i lamponi congelati e, se vi piace, scorzette di limone.

TARTE CON CREMOSO AL CIOCCOLATO

MEDIA
 PER 8 PORZIONI
 PREPARAZIONE 1 ORA
 + IL RIPOSO
 COTTURA 35 MINUTI
 520 CAL/PORZIONE

per la frolla 1 tuorlo – 200 g di farina + quella per la lavorazione – 20 g di cacao – 60 g di zucchero a velo – 30 g di farina di mandorle – 100 g di burro – sale

per la farcitura 300 ml di panna fresca – 150 ml di latte – 5 tuorli – 85 g di zucchero – 250 g di cioccolato fondente – 200 g di confettura di lamponi – 200 g di lamponi – 10 g di lamponi disidratati in polvere (facoltativo)

1 Preparate la frolla: raccogliete nel mixer la farina miscelata con il cacao, lo zucchero a velo, la farina di mandorle e un pizzico di sale; unite il burro ben freddo tagliato a dadini e azionate l'apparecchio, fino a ottenere un composto di briciole fini. Unite poi il tuorlo leggermente sbattuto con mezzo cucchiaino di acqua fredda e azionate ancora: quando le briciole inizieranno a unirsi tra loro, trasformandosi in una massa, trasferite l'impasto su un grande foglio di carta da forno. Lavorate l'impasto con le mani, velocemente, e dategli forma di panetto: chiudetelo nella carta e appiattitelo appena. Mettete in frigorifero e fate riposare per qualche ora.

2 Scaldate la panna con il latte; lavorate i tuorli con lo zucchero, quindi versatevi il mix di panna e latte caldo, poco alla volta, mescolando delicatamente con una frusta. Cuocete la crema a bagnomaria, finché si addenserà tanto da velare il dorso di un cucchiaino (80°).

3 Versate la crema sul cioccolato ridotto in scaglie o tritato passandola attraverso un setaccio e lasciate riposare il tutto per un paio di minuti senza mescolare. Amalgamate con una spatola fino a ottenere una consistenza perfettamente liscia. Coprite il con pellicola per alimenti a contatto e fate raffreddare completamente.

4 Recuperate dal frigorifero la frolla preparata e stendetela a disco con il matterello tra due fogli di carta da forno leggermente infarinati; rivestite con la frolla uno stampo per crostate (24 cm, alto 3 cm). Trasferitelo in frigorifero per altri 30 minuti, poi bucherellate il fondo del guscio con i rebbi della forchetta; cuocete il guscio di frolla in forno già caldo a 180° per circa 25 minuti, controllando che il fondo non si sollevi (eventualmente, bucherellatelo ancora una volta con i rebbi della forchetta). Togliete dal forno la base di frolla e lasciatela raffreddare.

5 Spalmate il fondo del guscio di frolla cotto con la confettura, quindi farcitetelo con il composto al cioccolato. Affondatevi infine i lamponi interi. Mettete il dolce in frigorifero fino al momento di servire. Se vi piace, e comunque solo all'ultimo momento, spolverizzate con la polvere di lamponi.

IN EDICOLA DALL'8 SETTEMBRE



a soli
2,90
euro

Stile Italia Edizioni





Cosa saremmo senza connessioni?

Con le connessioni ci informiamo,
impariamo, giochiamo, ci riappropriamo
di luoghi e tempi preziosi.

Le connessioni uniscono le persone,
uguali o diverse da noi,
vicine o lontanissime.
Perché la connessione vera
è quella che ci fa superare
la distanza e le differenze.

Per questo lavoriamo ogni giorno
per rendere le vostre connessioni
accessibili, sicure, affidabili.

TIM, la forza delle connessioni.



LA FORZA DELLE CONNESSIONI



Pistacchio verde di Bronte Dop

BUONISSIMO, DAL PARTICOLARE COLORE
BRILLANTE, VIENE DA UN PICCOLO
FAZZOLETTO DI TERRA LAVICA
SULLE PENDICI DELL'ETNA

di Riccardo Lagorio

Alzi la mano chi non ha mai gustato un cono al pistacchio! Eppure di questo frutto oleoso si avevano poche notizie sino a qualche decennio fa. Oggi che lo conosciamo e apprezziamo ben oltre il suo uso in gelateria, alla parola pistacchio facciamo seguire (quasi) sempre una sorta di suffisso, “di Bronte”, a stabilire un legame inscindibile con la località siciliana. Eppure ne sappiamo ancora poco. Perché ci sono numerose curiosità intorno a questo prodotto Dop, che nasce sul terreno lavico originato dalle eruzioni dell'Etna, tra i 700 e i 900 metri di altitudine. La meno nota è che la raccolta avviene tra fine agosto e inizio settembre negli anni dispari, per non forzare le piante e per far sì che sia migliore negli anni in cui viene prodotto.

Nel 2021 sono state raccolte 2100 tonnellate, vale a dire oltre il 90% della produzione italiana, cioè circa l'1% di quella mondiale, che si concentra perlopiù in

Iran. Nella sola provincia di Kerman, nel sud del Paese, sono messi a coltura circa 210mila ettari. E fu proprio dalla Persia, attraverso i commercianti arabi, che il pistacchio arrivò in Sicilia nel X secolo.

Va detto che la produzione di pistacchio chiede molto lavoro manuale. A iniziare dalla raccolta, che avviene lungo le impervie *sciare* (i pendii formati dalle colate vulcaniche): i lavoratori vanno man mano mettendo i frutti in piccole ceste appese al collo. Appena tratto dall'arbusto, il pistacchio deve essere privato della pelle che ricopre il guscio, il malleolo, ed asciugato al sole per almeno tre giorni. Dopo l'asciugatura si procede a una selezione manuale dei chicchi. Prima della

Anche salutare

Forse non tutti sanno che la pianta di pistacchio ha pure virtù cosmetiche e farmaceutiche. Sino agli anni Sessanta con la corteccia fresca si preparavano infusi rinfrescanti. Si diceva poi che il consumo di questi semi oleosi donasse una particolare lucentezza alla pelle. D'altra parte l'olio viene da sempre utilizzato per contrastarne la secchezza.

PATATINE CON PISTACCHI

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
210 CAL/PORZIONE

**800 g di patatine novelle –
60 g di pistacchi di Bronte
sgusciati – 50 g
di insalatina – 2 cipollotti
rossi – 1 limone non
trattato – 1 rametto
di maggiorana – olio
extravergine d'oliva
– 1 spicchio d'aglio
– sale – pepe**

1 Strofinare una teglia con mezzo spicchio d'aglio, sistemare le patate novelle con la buccia, ben lavate e tagliate a metà; conditele con l'olio extravergine d'oliva, sale e pepe e infornatele a 200° per 30 minuti.

2 Tritare i pistacchi con il mezzo spicchio d'aglio rimasto, poca scorza

di limone, le foglioline della maggiorana, sale e pepe; aggiungete qualche goccia di succo di limone, 4 cucchiaini d'olio e circa 1 dl d'acqua e mescolate.

3 Affettate i cipollotti sottili. Distribuite nei piatti le patatine con cipollotti e l'insalatina; completate con un cucchiaino del pesto di pistacchi preparato e servite con il resto

commercializzazione i pistacchi vengono fatti scorrere su un nastro in modo da scegliere quelli detti “a bocca aperta”, cioè con almeno alcuni millimetri di apertura, che consenta al consumatore di aprirli con le dita.

Nel caso del Pistacchio di Bronte Dop si tratta di chicchi affusolati, con il frutto dal colore verde intenso ricoperto da una pellicina violacea, caratteristiche che lo distinguono dal pistacchio estero, che ha un colore quasi giallognolo. Il fazzoletto di terra costituito da Bronte e, parzialmente Adrano e Biancavilla, esporta il 20% della produzione. La granella spopola nelle pizzerie gourmet in accompagnamento a burrate e stracciatelle, ma anche nei ristoranti più tradizionali come guarnizione su pasta e carni, mentre il frutto sgusciato intero è ambito dai torronifici più quotati. Il Pistacchio verde di Bronte Dop è un prodotto ricercato, anche in versione semilavorata, dalle migliori gelaterie e pasticcerie italiane. Alessandro Crispini di Spoleto ha vinto proprio grazie al Pistacchio verde di Bronte DOP il Gelato World Tour nel 2017 mentre il panettone di Alessio Rannisi della Pasticceria La Siciliana dal 1956, di Milano, si è aggiudicato il Panettone Day a fine settembre 2021 con il panettone ricoperto da glassa di pistacchio e pistacchi interi. “Ma occhio all'etichetta: il Pistacchio verde di Bronte Dop è solo quello che riporta le indicazioni del Consorzio e della UE” spiega Enrico Cimbali, presidente del Consorzio di tutela. Ed è uno dei 18 prodotti (tra Dop e Igp) di Dos Sicilia, il Consorzio delle Denominazioni di Origine Siciliana che si occupa di promuovere le eccellenze di questo territorio in Italia e all'estero.



Gallura

VIAGGIO IN UNA SARDEGNA PIÙ INTERNA, REMOTA, INCORROTTA, CHE VIVE DI PASTORIZIA, PRODUZIONI CASEARIE E VINICOLE E CHE IN CUCINA PERPETUA TRADIZIONI E ABILITÀ SECOLARI

a cura di Daniela Falsitta, testo di Enrico Saravalle, foto di Francesca Moscheni. Si ringrazia il Nuraghe del lago Coghinas per le ricette

Una bellezza aspra fatta di panorami grandiosi, di massi di granito, di boschi di querce da sughero e cespugli di mirto, spettinati da maestrale e scirocco. Le spiagge della Costa Smeralda o di Santa Teresa non sono molto lontane, ma questa Sardegna, la Gallura dell'interno, non rientra spesso nella road map dei viaggiatori. Peccato, perché qui si scoprono paesaggi lunari, pietre che raccontano storie lontane e segnano l'alba dell'uomo, musei insoliti, villaggi arroccati che custodiscono tradizioni e costumi segreti. *segue >*





SAS PANAFFITTAS
pag. 78



Il laboratorio di tessitura artistica di Gabriella Lutz, ad Aggius e, qui accanto, le tipiche seadas galluresi con il miele di corbezzolo e profumate con la lavanda.



La chiesa della Beata Vergine Immacolata, nel centro di Oschiri e, qui sopra, il laboratorio a vista di panadas (tortini salati) nella bottega Sapori di Oschiri.

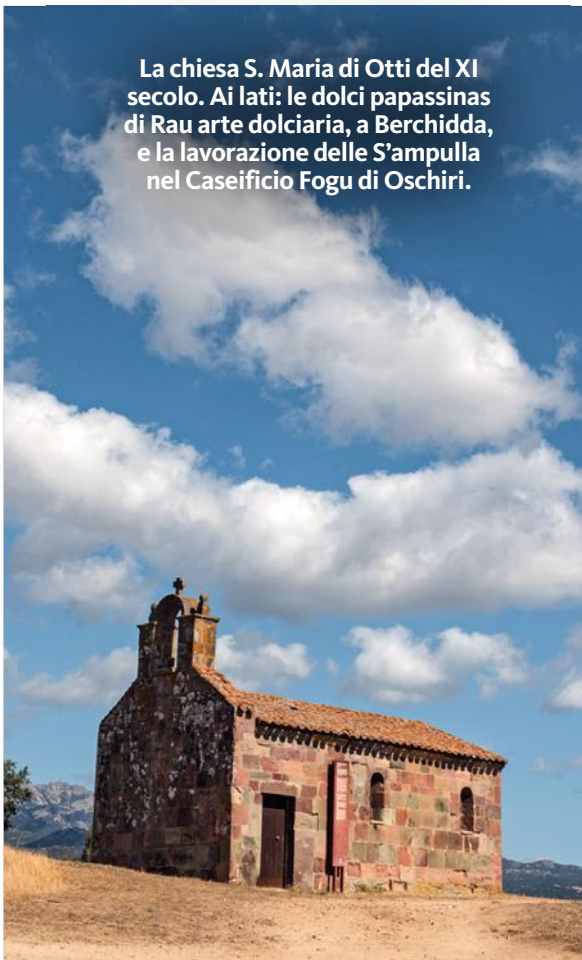
Il nuraghe trasformato in hotel e ristorante dove abbiamo realizzato i piatti di questo servizio. La struttura produce in proprio alcuni degli ingredienti utilizzati in cucina.

SA TUMBADA

pag. 78



La chiesa S. Maria di Otti del XI secolo. Ai lati: le dolci papassinas di Rau arte dolciaria, a Berchidda, e la lavorazione delle S'ampulla nel Caseificio Fogu di Oschiri.



Uno dei suoi borghi è Berchidda, adagiato sulle pendici del Monte Limbara che lo abbraccia con le sue rocce. Berchidda è un concentrato di chiese barocche e palazzine liberty, di vie ripide che salgono verso il Belvedere e, nei dintorni, di Domus de Janas (le tombe delle antiche popolazioni galluresi), dolmen e nuraghi. A disegnare i pendii che digradano verso la valle del Coghinas pensano i vigneti: qui, infatti, si produce il Vermentino di Gallura, l'unica Docg della Sardegna. Una strada spettacolare porta fino ad Aggius, paese di pietra, Bandiera Arancione del Tci, con le case in granito dai frontoni scolpiti, le pavimentazioni delle piazze che riproducono i disegni dei tappeti tradizionali e alcune opere dell'artista Maria Lai che impreziosiscono le facciate delle case, come in un museo a cielo aperto. In un giardino segreto è ospitato il Meoc, museo etnografico che espone arazzi, oggetti e utensili che raccontano la Sardegna degli archetipi mentre nel Museo del Banditismo racconta la storia dei briganti sardi con collezioni di armi da fuoco o documenti di processi che abbracciano secoli di imprese criminali.

Fuori Aggius, comincia la Valle della luna, un paesaggio surreale, disseminato di macigni di granito modellati dal tempo: basta un po' di immaginazione per riconoscere volti, animali, creature fantastiche. Terza tappa del nostro tour è Oschiri che si raggiunge dopo aver costeggiato il lago Coghinas. Nei suoi dintorni crescono distese di sughere e ciuffi di profumatissima macchia mediterranea. Imperdibile l'escursione nella foresta Su Filigosu, oasi protetta dove si aggirano cervi, daini e mufloni, sorvegliati dall'alto da aquile, falchi e sparrow. Poi ci sono le chiese campestri millenarie, sulla sommità delle colline, con le pietre di trachite che al tramonto si arroventano di bagliori d'oro e porpora. C'è Santa Maria

di Otti, l'antica parrocchiale di un villaggio disabitato, e Nostra Signora di Castro, quasi un fortilizio con vista. Anche a Oschiri le testimonianze del passato non mancano: il sito prenuragico di Santo Stefano è un altare rupestre dalle pareti di granito intagliato da nicchie e incisioni geometriche, una piccola necropoli con Domus de Janas e una chiesa. Per un compendio ragionato si va al Museo Archeologico: bronzetti nuragici, monete e balsamari romani.

La cucina di questa Gallura si contraddistingue per i suoi robusti sapori di terra e le fragranze di speciali condimenti ed erbe selvatiche. Il dolce più popolare qui si chiama *seada*, diverso da *sevada*, *sebada* o *seatta* perché il miele è profumato di lavanda o ha i sentori amarognoli del corbezzolo. Ma ci sono molti altri dolci: le *papassinas* (biscotti ricoperti da una glassa di zucchero), le *copulettas* (con ripieno di confettura e scorza di arancia), il *pan'e Saba* (la Saba è uno sciroppo ottenuto dal mosto d'uva), i *sospiros* (praline di pasta di mandorle). Prima del dessert ci si incanta davanti alla *supa cuata*, zuppa con pane casareccio e alle *panadas*, tortini salati cotti al forno per cui Oschiri è famosa. Due dischi di pasta sono chiusi da una specie di corona ottenuta pizzicando e rigirando l'impasto. Un tempo si farcivano con carne di *anguilla*, oggi si preparano anche con tanti tipi di carne o verdure. All'ombra dei nuraghi, la pastorizia è ancora importante: naturale trovare pecorino, panedda (formaggio vaccino) e ricotta. La più speciale è quella *mùstia*, leggermente affumicata.



Il lago Coghinas, un bacino artificiale realizzato nel 1927 con lo sbarramento dell'omonimo fiume.

LUOGHI ECCELLENTI GALLURA

SAS PANAFFITTAS (IL PANE A FETTE)

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 25
420 CAL/PORZIONE

600 g di pane croccante tipo pistoccu – 400 g di pomodorini ciliegia – mezza cipolla – 150 g di formaggio pecorino sardo stagionato grattugiato – basilico fresco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate la cipolla, tritatela e soffriggetela in un tegame con un filo d'olio, aggiungete i pomodorini tagliati a metà e lasciateli cuocere a fuoco dolce e tegame coperto per 10 minuti circa. Salate e pepate la salsa e aggiungete qualche foglia di basilico spezzettata.

2 Nel frattempo mettete a bollire una pentola d'acqua. Salatela e unite il pane a pezzi; lasciatelo cuocere per 7-8 minuti.

3 Scolate il pane e trasferitelo nella casseruola con i pomodori. Fate cuocere tutto insieme per un paio di minuti in modo che il pane si amalgami bene con il sugo. Aggiungete la metà del pecorino e spegnete. Servite con il pecorino rimasto, una macinata di pepe e altre foglie di basilico.

SA TUMBADA (IL TIMBALLO)

FACILE
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
135 CAL/PORZIONE

1 litro di latte – 10 cucchiaini di zucchero – 1 tazzina di caffè – 1 tazzina di rum – 4 uova – il succo di 1 limone

1 In una casseruola preparate il caramello sciogliendo 6 cucchiaini di zucchero in 2 cucchiaini d'acqua e mescolando finché sarà denso. Versatelo in 10 stampini monodose.

2 Sgusciate le uova in una ciotola e sbattetele con lo zucchero rimasto. Quando saranno chiare aggiungete il succo del limone, il rum, il caffè a temperatura ambiente e mescolate.

3 Fate riscaldare il latte e versatelo a filo nel composto di uova. Amalgamate bene con una frusta e poi suddividete il composto nei 10 stampini (non deve arrivare fino all'orlo). Infornate a 180° per 30 minuti. Sforinate, fate raffreddare e mettete in frigo per almeno due ore prima di sfornare il dolce nei piatti. La chef decora ogni timballo con scorzette di arancia candite.

SAS COZZULASA (FOCACCINE DI RICOTTA)

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
130 CAL/PORZIONE

500 g di ricotta fresca – farina – sale – salumi per accompagnare

1 Impastate a mano la ricotta con 3 cucchiaini scarsi di farina e un bel pizzico di sale. Se occorre aggiungete ancora un po' di farina affinché l'impasto sia abbastanza asciutto da staccarsi dalle mani.

2 Modellate tante palline grandi come albicocche, schiacciatele leggermente e passatele sul piano infarinato per rivestirle con un leggero velo di farina.

3 Sistematele in una teglia coperta con carta da forno e cuocetele a 180° per 20 minuti o fino a doratura. Durante la cottura dovranno gonfiarsi. Servitele al posto del pane con salumi a piacere.

TACCUINO DI VIAGGIO

NURAGHE DEL LAGO COGHINAS

LOC. MANDRAS, OSCHIRI,
TEL. 079 9576653
QUI HANNO CUCINATO I PIATTI DEL NOSTRO SERVIZIO, MA IL MENU PROPONE ANCHE RICETTE PIÙ INNOVATIVE: SOUFFLÉ DI PATATE E RICOTTA, PECORINO E PORCINI; MACCARONES CON AGNELLO E CREMOSO AL PECORINO; PANCIA DI MAIALE, COMPOSTA DI MELE E ZENZERO E SALSA AL VERMENTINO; CREMA DI RICOTTA CON FRUTTA SECCA CRISTALLIZZATA E MIELE.

MAMAN LUDÌ

LOC. BELVEDERE, BERCHIDDA,
TEL. 345 8603352
VISTA SULLE MONTAGNE E MENU CREATIVO: RAVIOLI NERI CON RAGÙ DI TONNO, LINGUINE CON CREMA DI MELANZANE, GAMBERI E RICOTTA MÛSTIA.

TRATTORIA PES

C.SO UMBERTO 83, OSCHIRI,
TEL. 340 7168796
AMBIENTE RUSTICO E

PREPARAZIONI TIPICHE GALLURESI: TAGLIERI DI FORMAGGI (PECORINI A VARIE STAGIONATURE, RICOTTA MÛSTIA), ANGELOTOS (RAVIOLI DI RICOTTA), TESTA DI MAIALE IN CASSETTA E CORDULA (INTERIORA DI AGNELLO INTRECCIATE) CON PISELLI.

IL MOSTO

VIA DEL MOSTO 2, AGGIUS,
TEL. 340 9217057
CUCINA TRADIZIONALE CON ZUPPA GALLURESE, GNOCCHI, LUMACHE AL SUGO, GRIGLIATE MISTE E "LU PULCHEDDU" (IL PORCELLINO ARROSTO).

MUSEO DEL VINO ED ENOTECA

VIA G.G. CASU 5, BERCHIDDA
REPERTI STORICI E DEGUSTAZIONE GUIDATA DELLE MIGLIORI ETICHETTE ISOLANE, DAL VERMENTINO AL CANNONAU, DALLA VERNACCIA AL CARIGNANO.

CANTINA GIOGANTINU

VIA MILANO 30, BERCHIDDA
HA OLTRE MEZZO SECOLO DI VITA. IL SUO PUNTO DI FORZA

IL VERMENTINO DI GALLURA, PROPOSTO ANCHE IN UNA VERSIONE BIO, IL LUGHENTE.

RAU ARTE DOLCIARIA

VIA MILANO 11, BERCHIDDA
INCONTRI RAVVICINATI CON DOLCI COME PAPASSINAS, CICCIONEDDAS, COPULETTAS, TILICAS. INOLTRE CONFETTURE DI CORBEZZOLO, DI FICHI E MIRTO, DI PERE E ZENZERO.

LUCREZIO R.

C.DA. PIRASTROS MUZZOS, BERCHIDDA
DAGLI ALAMBICCHI DISCONTINUI A VAPORE, NASCONO DISTILLATI E LIQUORI DI GINEPRO, MIRTO ED ELICRISO. DA PROVARE IL FILUGOLD, UN'ACQUAVITE CHE RIPOSA ALMENO 18 MESI IN PICCOLE BOTTI DI ROVERE.

L'ALBERO PADRE

VIA A. LEPORI 8, AGGIUS
UNO DEI POCHI LABORATORI DI TESSITURA SOPRAVVISSUTI IN PAESE: QUI GABRIELLA LUTZU RACCONTA, MENTRE TESSE SUL SUO TELAIO A MANO, I SEGRETI DI COPERTE, TAPPETI, CUSCINI.

SU FILOGOSUS

LOC. SU FILOGOSUS, OSCHIRI (SS)
DALLE FORESTE DEMANIALI GESTITE DALL'AGENZIA FORESTAS ARRIVANO MIELI DI NICCHIA: DI CORBEZZOLO, DI CARDO, DI TIMO E LAVANDA SELVATICA, DI ROSMARINO E CISTO.

CASEIFICIO FOGU

C.DA S'UTTURU, OSCHIRI
TUTTA LA PRODUZIONE TIPICA DEI MASTRI CASARI GALLURESI: PECORINI A VARIA STAGIONATURA, PANEDDA, RICOTTA GENTILE E MÛSTIA.

SAPORI DI OSCHIRI

VIA EUROPA 8, OSCHIRI
LABORATORIO A VISTA DI PANADAS, MA ANCHE PASTE FRESCHE E DOLCI. CON LA POSSIBILITÀ DI DEGUSTARLE IN UN'APPOSITA SALETTA.

MACELLERIA PINNA

VIA UMBERTO I° 1, OSCHIRI
QUI SI VIENE PER ACQUISTARE LA SALSICCIA DI GALLURA (VENDUTA ANCHE SOTTOVUOTO) A BASE DI PANCETTA, CAPOCOLLO, COSCIA E CONCIATA CON AGLIO E PEPE.

Il sito rupestre di Santo Stefano, formato da otto Domus de Janas (tombe delle antiche popolazioni galluresi) e un banco di granito inciso lungo ben 10 metri.



SAS COZZULASA



Il Museo del ghirigoro ad Aggius. A sinistra, gnocchetti sardi e, a destra, il Badeconca del Caseificio Fogu, un pecorino semi stagionato da latte di pecore allevate al pascolo.



MATALE

d'estate

LA SUCCULENTA CARNE DI SUINO
SPOSA ORTAGGI ED ERBE DI STAGIONE
IN ACCOSTAMENTI FRESCHI, VERSIONI
SPEZIATE E PERSINO NEL PANINO

a cura di Francesca Romana Mezzadri, ricette di Antonella Pavanello,
foto di Michele Tabozzi, styling di Ambra Poli



PEPERONI RIPIENI
DI SALSICCIA
pag. 86



POLPETTE ASIATICHE CON RISO
AL COCCO

pag. 86





LONZA CON SALSA PICCANTE AL PEPERONE E TONNO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
640 CAL/PORZIONE

**800 g di lonza - 300 g di tonno
sott'olio - 2 dl di vino bianco - 2 limoni
snack (oppure 1 limone non trattato)
- 5-6 peperoncini dolci (oppure 1
peperone rosso) - 1 peperoncino
piccante fresco - 1 mazzetto di menta
- 100 g di maionese - burro - olio
extravergine d'oliva - sale - pepe**

1 Rosolate la lonza su tutti i lati, in una casseruola dal fondo spesso, con un filo d'olio e una noce di burro. Quando è ben dorata, sfumatela con il vino, salate, pepate e proseguite la cottura a fuoco basso e pentola coperta per circa 35 minuti, rigirando la carne di tanto in tanto e unendo un mestolino di acqua calda se il fondo si asciuga troppo. Al termine, togliete la carne dalla pentola, avvolgetela in pellicola, fatela raffreddare e passatela qualche ora in frigorifero (potete prepararla anche il giorno prima). **2** Lavate i limoni snack e privateli dei semi. Lavate 4-5 peperoncini dolci, privateli dei piccioli, dei

semi e dei filamenti e frullateli con i limoni, il tonno sgocciolato, il peperoncino piccante mondato (per una salsa meno intensa, eliminate i semi interni), la maionese, una dozzina di foglie di menta, sale e pepe. Se, invece dei limoni snack, utilizzate un limone, unite la scorza grattugiata e incorporate gradatamente il succo alla salsa, regolando l'acidità secondo il vostro gusto.

3 Affettate finemente la lonza e disponetela in un piatto con la salsa. Fate insaporire in frigo 2-3 ore. Tenete a temperatura ambiente per 10 minuti, guarnite con la menta e il peperoncino dolce rimasti, a rondelle, e servite.

PULLED PORK CON SALSA
BARBECUE

pag. 86





INVOLTINI DI COPPA AFFUMICATI CON ZUCCHINE TROMBETTA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
720 CAL/PORZIONE

12 fettine di coppa di maiale tagliate leggermente più spesse di un carpaccio - 6 fette di prosciutto di Praga - 120 g di scamorza affumicata a fette sottili - 4 zucchine trombetta - 2 cipollotti sottili - paprica affumicata

- un mazzetto di timo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

1 Allineate le fettine di coppa su un tagliere e conditele con un pizzico di sale, pepe e paprica. Farcitele con mezza fetta di Praga, mezza fetta di scamorza e arrotolatele chiudendole a involtino: la carne sottile si sigillerà senza bisogno di essere fissata con spago o stecchini.

2 Mondate i cipollotti, lavateli e affettateli finemente, compresa la parte verde più tenera. Lavate

le zucchine, tagliatele a rondelle di 3 mm circa e rosolatele insieme ai cipollotti, in una padella ampia, con 4 cucchiaini d'olio, per 5-6 minuti a fiamma vivace, mescolando spesso. Salatele, pepatele e profumatele con le foglioline del timo.

3 In un'altra padella, scaldate un filo d'olio e rosolate gli involtini a fuoco medio alto, rigirandoli finché risultano ben dorati su tutti i lati. Conditeli con un pizzico di sale e pepe, spegnete e serviteli con le zucchine.

SEMPLICI PIACERI MAIALE D'ESTATE

PEPERONI RIPIENI DI SALSICCIA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
550 CAL/PORZIONE

4 peperoni quadrati – 800 g di salsiccia a nastro – 400 g di pomodori perini – 1 grossa cipolla – 180 g di scamorza bianca – 1 ciuffo di basilico – 1 ciuffo di timo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Spellate e tritate la cipolla. Lavate i pomodori, divideteli a metà, eliminate i semi e tagliateli a dadini. Tagliate a dadini anche la scamorza. Private la salsiccia della pelle, sgranatela e rosolatela per pochi minuti in una larga padella con un filo d'olio finché avrà cambiato colore, ma rimanendo ancora morbida.

2 Togliete la salsiccia dalla padella con un mestolo forato e trasferitela in una ciotola. Rimettete la padella sul fuoco e, nel fondo di cottura della salsiccia, fate dorare la cipolla per un paio di minuti. Trasferitela nella ciotola, versate nella padella un filo d'olio e insaporitevi i pomodori per un minuto. Salateli e uniteli agli altri ingredienti.

3 Mescolate salsiccia, cipolla e pomodori e condite con una macinata di pepe, le foglioline di timo e qualche foglia di basilico a julienne. Lasciate intiepidire.

4 Lavate e asciugate i peperoni, tagliateli a metà in verticale, privateli dei semi e dei filamenti interni, lasciando attaccati i piccioli, e conditeli all'interno con poco sale e pepe. Farciteli con il ripieno di salsiccia e i dadini di scamorza e allineateli su una teglia foderata di carta da forno o in una pirofila leggermente unta d'olio.

5 Coprite i peperoni con alluminio, facendo attenzione che non sia a contatto con il ripieno (altrimenti il formaggio, fondendo, si attacca). Infornateli a 180° per circa 20 minuti. Eliminate l'alluminio e proseguite la cottura per altri 10 minuti circa. Lasciate intiepidire e servite i peperoni guarniti con basilico fresco.

POLPETTE ASIATICHE CON RISO AL COCCO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
705 CAL/PORZIONE

600 g di carne macinata di maiale – 250 g di riso Basmati o Jasmine – 1 lattina da 400 ml di latte di cocco non zuccherato – 1 uovo – 2 cm di zenzero fresco – 1 cucchiaino di harissa o di sriracha (salsa piccante) – 4 cucchiaini di pangrattato – 1 ciuffo di prezzemolo – 1 cipollotto – 1 spicchio d'aglio – 1 peperoncino piccante fresco – olio di semi di arachidi – sale – pepe per accompagnare 80 ml di salsa di soia – 1 spicchio d'aglio – 1 peperoncino piccante fresco – 1 cm di zenzero fresco – 1 cucchiaino di zucchero di canna

1 Tritate il prezzemolo con lo spicchio d'aglio sbucciato. Pelate e grattugiate lo zenzero. Riunite in una ciotola la carne macinata con l'uovo sgucciato, il trito, lo zenzero, la salsa piccante, il pangrattato, sale e pepe. Impastate gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo. Con le mani umide formate una trentina di polpette rotonde di circa 25 g ciascuna.

2 Versate il riso in un colino a maglie fitte e lavatelo sotto al getto del rubinetto finché l'acqua risulta trasparente. Portate a bollire il latte di cocco, in una casseruola, con un cucchiaino di sale e 2-3 cucchiaini d'acqua. Unite il riso, mescolate, coprite la pentola e cuocete per 6 minuti. Spegnete il fuoco e fate riposare a pentola coperta per altri 6 minuti. Togliete il coperchio e sgranate il riso con 2 forchette.

3 Nel frattempo, friggete le polpette in una padella con un dito di olio caldo, finché risultano leggermente dorate. Sgocciolatele su carta da cucina.

4 Preparate la salsina di accompagnamento miscelando la salsa di soia con lo zucchero di canna, lo zenzero pelato e grattugiato, l'aglio sbucciato e spremuto e il peperoncino tritato. Servite le polpette con il riso al cocco, il cipollotto e il peperoncino mondati e affettati finemente, la salsa alla soia e, a piacere, altra harissa o sriracha.

PULLED PORK CON SALSA BARBECUE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 15 MINUTI
560 CAL/PORZIONE

1,5 kg di spalla di maiale disossata e senza cotenna – 125 ml di succo di mela – 8 panini da hamburger – salsa barbecue – olio extravergine d'oliva per il condimento 1 cucchiaino di cumino in polvere – 1 cucchiaino di peperoncino in polvere – 1 cucchiaino di paprica affumicata – 1 cucchiaino di aglio in polvere – 1 cucchiaino di cipolla in polvere – 1 cucchiaino di sale fino – 1 cucchiaino di pepe nero macinato – 2 cucchiaini di zucchero di canna

1 Dividete la spalla in 4 pezzi più o meno della stessa dimensione. Mescolate in una ciotola gli ingredienti del condimento e rotolatevi i pezzi di carne in modo che ne siano completamente rivestiti. Massaggiateli bene con le mani in modo che il condimento aderisca alla carne e ne assorba tutti gli aromi.

2 Scaldate un generoso giro d'olio in una larga padella antiaderente e rosolate i pezzi di carne a fiamma moderata, su tutti i lati, ma facendo attenzione a non farli dorare troppo per non bruciare il condimento che li riveste.

3 Togliete la carne dalla padella e trasferitela nella pentola a pressione. Unite il succo di mela, chiudete la pentola, mettetela sul fuoco e, quando va in pressione, abbassate la fiamma al minimo e proseguite la cottura per circa 70 minuti (se non usate la pentola a pressione utilizzate un tegame coperto e calcolate il doppio del tempo di cottura).

4 Fate sfiatare la pentola, estraete la carne e sfilacciatela con 2 forchette. Farcite i panini da hamburger, condite con la salsa barbecue e servite.



Pagina 81: Tessuti in lino Hue table stories.
Pagina 82: Piatto piano, ciotola e ciotolina Francesca Reitano Ceramica, posata Bitossi Home, piastrella Domenico Mori, tessuto in lino Hue table stories.
Pagina 83: Piatto Francesca Reitano Ceramica, forchetta satinata Pintinox, tessuto rosa Hue table stories.
Pagina 84: Piatto L'arte nel Pozzo, ciotolina bianca Francesca Reitano Ceramica, bicchiere Bitossi Home, piastrella Made a Mano, tessuto Hue table stories.
Pagina 85: Piastrella cementina Domenico Mori, posate Pintinox, ciotolina Francesca Reitano Ceramica.
Indirizzi a pagina 114

mamma emma

gnocchi di patate fresche cotte a vapore

jointdesign.it



come quelli fatti in casa



I prodotti mamma emma sono stati premiati direttamente dai consumatori italiani con il Quality Award 2022

Master

gnocchimaster.com
mammaemma.it

Verdicchio DEI CASTELLI DI JESI

LA MATURITÀ ESPRESSIVA, LA SPICCATO PERSONALITÀ E LA DUTTILITÀ
CONSENTONO "ALL'ORO LIQUIDO" DI SUPERARE I CONFINI
DEL PROPRIO TERRITORIO E DI CONQUISTARE LE PARTICOLARITÀ
TATTILI E GUSTATIVE DELLE RICETTE DI TUTTA ITALIA

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi, ricette di Claudia Compagni,
foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia



FRITTO DI MARE CON
TRIGLIE, CALAMARI E ALICI

pag. 92



l'abbinamento

L'ABBINAMENTO TRA CIBO E VINO È ANCORA PIÙ SOGGETTIVO DI QUANTO GIÀ NON LO SIA IL LIQUIDO ODOROSO DA SOLO. LE DESCRIZIONI DEI TRE VINI PIÙ DOTATI E AMBIZIOSI DEL LOTTO DIMOSTRERANNO CHE, NONOSTANTE LA LORO STRUTTURA, SARANNO CAPACI DI ACCOSTARSI CON SUCCESSO ED ESALTARE IL FRITTO DI MARE. L'IMPORTANTE È CHE NON SIANO MONOLITICI E OFFRANO DIVERSI PUNTI DI OSSERVAZIONE, IN MODO CHE IL PIATTO SIA ILLUMINATO IN MANIERA COMPLETA. IL **VERDICCHIO RISERVA DI CA' LIPTRA** È NITIDO, DIRETTO, PRIVO DI SOTTOTESTI CHE SOVENTE EMERGONO AL MOMENTO SBAGLIATO, IL SUO OBIETTIVO È LA FRAGRANZA DELLA RICETTA, IL RESTO GLI VIENE FACILE. IL **GAIOSPINO DELLA FATTORIA CORONCINO** NON HA L'UMILTÀ DEL PRECEDENTE, QUASI SI DISINTERESSA DELLA COTTURA E VA A CERCARE PESCI E CEFALOPODI PER COGLIERLI NELLA LORO INTIMITÀ E GRATIFICARNE LE DIFFERENZE TATTILI E GUSTATIVE. **GLI EREMI DELLA DISTESA** LA PRENDE DA PIÙ LONTANO, COMPLESSO E LENTO SI SCOPRE AMANTE DEL PESCE E SI SERVE DELLA COTTURA PER TRATTARE GLI INGREDIENTI PRINCIPALI NELLA LORO SINGOLARITÀ.

Oro liquido è l'amata e precisa definizione per evocare i migliori Verdicchio dei Castelli di Jesi, sintesi di luminosità, inebriante calore e dinamismo. Ma non è stato sempre così: solo negli ultimi trent'anni il vitigno-vino marchigiano ha raggiunto un'età adulta, dopo avere vissuto fasi di crescita e di crisi. Queste ultime sono state opportunità per delineare e rafforzare la superiorità del Verdicchio rispetto al resto dei bianchi italiani. Dedichiamo il servizio alla zona denominata "Castelli di Jesi", quasi tutta in provincia di Ancona e con un pezzetto maceratese. Sempre in provincia di Macerata troviamo il Verdicchio di Matelica che, tra i diversi aspetti, si distingue dal più celebre grazie a un territorio quasi montano.

Veniamo al vitigno. L'ampelografia indica che il Verdicchio è in relazione con il Trebbiano di Soave e con il Trebbiano di Lugana. Il primo si trova nell'est veronese, il secondo è condiviso da Verona e Brescia vicino al Lago di Garda. È possibile che i coloni veneti, invitati nel 1400 a ripopolare un territorio dilaniato dalla peste, abbiano portato marze dei Trebbiani di cui sopra e questi abbiano trovato un habitat ideale nelle Marche. I rilievi vicini al corso dell'Esino, il primo fiume della regione, hanno dato al Verdicchio un'espressione distante dai vitigni veneti. È la superiore influenza del luogo sulla personalità di un vino, un processo di trasformazione lenta e continua. L'evoluzione è determinata anche dalle persone che coltivano la terra e le piante e fanno il vino. *segue >*

FETTUCCINE CON CIAUSCOLO IGP E VERDURE ESTIVE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
410 CAL/PORZIONE

250 g di fettuccine secche – **1 cipollotto** – **1 spicchio d'aglio** – **1 carota** – **1/2 peperone giallo** – **1/2 peperone rosso** – **2 pomodori perini** – **1 piccola melanzana violetta** – **2 zucchine** – **50 g di ciauscolo Igp** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe nero**

1 Sbucciate lo spicchio d'aglio e tritatelo finemente insieme al cipollotto mondato. Lavate e mondate gli ortaggi e riduceteli a cubetti. Incidete la buccia dei pomodori e scottateli in acqua in ebollizione per 30 secondi. Scolateli e lasciateli raffreddare; quindi sbucciateli, eliminate i semi e tagliateli a tocchetti.

2 Scaldate 4 cucchiaini di olio in una padella antiaderente, unite il trito di cipollotto e aglio e lasciatelo stufare per 2 minuti. Poi aggiungete peperoni, carota e melanzana e proseguite la cottura per altri 5 minuti, continuando a mescolare.

3 Aggiungete anche le zucchine e la dadolata di pomodoro, regolate di sale e cuocete le verdure coperte per altri 4-5 minuti. Tagliate il ciauscolo a fettine sottili, rosolatelo in una padella finché sarà abbrustolito, poi tritatelo grossolanamente. Cuocete la pasta in acqua salata, scolatela al dente, versatela nella padella con le verdure, mescolate e servitela cosparsa con le briciole di ciauscolo e una macinata di pepe.

l'abbinamento

È IL PIATTO IDEALE PER MOSTRARE QUANTO SIA VERSATILE LA DINAMICA GUSTATIVA DEL VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI NELLA TIPOLOGIA INTERMEDIA TRA LE VERSIONI LEGGERA E IMPORTANTE. L'INTONAZIONE SAPORITA DELLA RICETTA È BEN ACCOLTA, SEBBENE I TRE VINI SIANO MOLTO DIVERSI, ULTERIORE PROVA DELLA LORO DUTTILITÀ NEL SERVIRE LA TAVOLA. LA MAGGIORE RADICALITÀ DEL **BACK TO BASICS DI SANTA BARBARA** AMA ANDARE AL SODO, RICONOSCE NEL CIAUSCOLO UN GUSTO "AMICO" E SI CONCENTRA SU DI LUI, CONVINCENDO FETTUCCINE

E VERDURE A SEGUIRLO SENZA LAMENTARSI. IL **CAPOVOLTO DELLA MARCA DI SAN MICHELE** SI COMPIACE DELLA SUA BELLEZZA DOVUTA ALLA CONSOLIDATA SUPERIORITÀ DEL VIGNETO, SI SPECCHIA E PER UN ATTIMO SI SENTE AUTOSUFFICIENTE, MA IL PASSAGGIO DEL CIBO E LE SUE RICHIESTE DI ATTENZIONE LO DESTANO E INCONTRA FELICEMENTE IL PIATTO NELLA SUA UNITÀ. PIÙ GRADUALE ED ELEGANTE LA **RISERVA SAN PAOLO DI PIEVALTA**, LA CURA PER OGNI DETTAGLIO SI DIMOSTRA EFFICACE NEL CONTATTO SULLA LINGUA E NELL'EREDITÀ LASCIATA IN BOCCA.



Sono loro a far sì che emergano l'impronta del luogo e l'interpretazione. Tali premesse sono state tradite. Tra gli anni Sessanta e gli anni Ottanta del secolo scorso, il Verdicchio è stato solo un vino leggero, la cui facilità di beva a un certo punto è divenuta insapore. In molti ricordiamo la bottiglia a forma di anfora che da oltre mezzo secolo ospita il Verdicchio. L'architetto Antonio Maiocchi, che la progettò nel 1953, non avrebbe mai pensato di vedere nella sua felice opera il simbolo di una bevanda inconsistente. Ma, proprio mentre il vino marchigiano stava toccando il fondo, energie contadine investivano sulla forza dei differenti luoghi, cosicché gli enofili di tutto il mondo hanno

conosciuto altri nomi oltre a Jesi. Tra i più significativi che compongono la zona denominata Classica ci sono Apiro, Castelplanio, Cupramontana, Montecarotto, San Marcello, Maiolati Spontini, San Paolo di Jesi, Serra de' Conti e Staffolo. Uno straordinario assortimento di suoli e microclimi che condivide sia l'esposizione, raggiunta in modo unico della luce del sole, sia l'escursione termica quotidiana che custodisce l'originale corredo aromatico del Verdicchio. Il resto lo fanno l'amore per il lavoro contadino, la competenza e un approccio che protegge la vita, dalla vigna al calice. Dal lato tecnico, prevale la vinificazione con la pressatura soffice (in bianco). Si



l'abbinamento

È INTERESSANTE MISURARE VINI CHE HANNO UNA PREDILEZIONE PER LA CUCINA DI MARE CON UNA CARATTERISTICA RICETTA DI TERRA. LA SUA RUSTICITÀ È IN SUPERFICIE, BASTA ADDENTARLO E SI SCOPRE CHE LA FUSIONE TRA I DUE PECORINI È ASSISTITA DALLE UOVA, COSÌ LA PUNGENTE SALINITÀ È STEMPERATA DALL'EFFICACE GIOCO DI CONTRASTI. INOLTRE LE DIMENSIONI CONTENUTE DEI RAVIOLI CUCINATI AL FORNO SPINGE A CONSUMARNE PIÙ DI UNO IN SEQUENZA, PROVOCANDO L'IRRESISTIBILE DESIDERIO DI VINO PER ACCOMPAGNARLI. IL **VERDICCHIO SUPERIORE DI BUCCI** HA UNA SENSIBILE PORTATA ALCOLICA, CONSTATA

CHE ALL'INTERNO DEL "PICONE" VIVE GIÀ UN EQUILIBRIO, ALLORA CIRCONDA LA PERSISTENZA DEL CIBO E PROCEDE VERSO IL CENTRO, VUOLE TOCCARE L'ULTIMO CENNO SALINO SFUGGITO ALLA MORBIDEZZA DELLE UOVA. IL **DI GINO DI FATTORIA SAN LORENZO** È PIÙ INTRAPRENDENTE, SEMBRA ANTICIPARE LE MOSSE DEL CIBO, È UN FARE SBRIGATIVO CHE PIACERÀ A CHI AMA ACCOSTAMENTI SERRATI E RISOLTI IN POCHE BATTUTE. L'**ARBINUS BIOLOGICO DI CIÙ CIÙ** SI MUOVE CON MAGGIORE AGILITÀ, E VITA UN RIBALTAMENTO DEI RUOLI E PREFERISCE OFFRIRE UN ABBINAMENTO PIÙ IMMEDIATO.

PICONE MARCHIGIANO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI +
IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
265 CAL/PORZIONE

200 g di farina 0 + quella della spianatoia – 5 uova + 1 tuorlo – 20 g di strutto – 150 g di pecorino stagionato grattugiato – 80 g di pecorino a media stagionatura grattugiato – sale

1 Impastate la farina con 2 uova, un pizzico di sale e lo strutto fino a ottenere un impasto omogeneo; avvolgetelo in un foglio di pellicola per alimenti e lasciate riposare per 30 minuti.
2 Mescolate il pecorino stagionato con quello semistagionato grattugiati e le uova rimaste sbattute a parte. Stendete la pasta sulla spianatoia leggermente infarinata fino a ottenere una sfoglia di circa 2 mm di spessore, ricavate dei dischi con un coppapasta del diametro di 8 cm e disponete al centro di ognuno un cucchiaino di composto di formaggio e uova.
3 Chiudete la pasta sul ripieno in modo da ottenere una mezzaluna e sigillate i bordi premendoli con i rebbi di una forchetta. Spennellate i picone con il tuorlo sbattuto diluito con poche gocce d'acqua, praticate al centro un taglio a croce con le forbici, trasferiteli in forno già caldo a 180° e cuoceteli per 20-25 minuti, finché saranno ben dorati e il ripieno uscirà leggermente dall'incisione. Lasciateli raffreddare prima di servire.

sostiene che la buccia degli acini del Verdicchio non sia così gradevole da mangiare e, di solito, si evita di lasciarla a contatto col mosto. La varietà territoriale dà vita a tre definite tipologie. C'è il Verdicchio invitante e giovanile che può servire da aperitivo e con antipasti di pesce, sia crudi sia cotti; quando alla levità si associa un pizzico di calore in più, il bianco jesino si trova su delicate paste ai frutti di mare in bianco. La seconda identità ha ridato credibilità alla Doc grazie alla sua versatile ricchezza, un flusso che unisce il profumo al gusto. Funziona su un intenso pasto di mare e, nello stesso tempo, si muove su elaborate ricette vegetariane, su piatti a base di carni

bianche e su formaggi freschi dal sapore deciso. Il terzo Verdicchio, ottenuto dalle viti vecchie delle vigne più vocate e sovente maturato in botte o in contenitori diversi dall'acciaio, ha un portamento splendente sin dal colore oro, il suo è un profumo profondo che si riversa in bocca pieno e persistente. La dinamica proporzione del sapore lo porta ad affrontare sia il pesce sia la carne, cominciando da primi piatti ricchi e proseguendo nell'ambito dei secondi. Il suo potere è l'essere un'avvolgente culla per gli ingredienti di ogni ricetta, anche la più impegnativa: liberata dall'oscurità si compie una comunione che incontra la luce di un firmamento.

le nostre scelte

9 bottiglie selezionate privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione



Riserva Docg S. Michele 21 Ca' Liptra
349 1321442, € 18
La sigla indica un vigneto di vocazione, il San Michele, qui l'azienda ha viti su mezzo ettaro e produce una Riserva dal fervido equilibrio, per il polpettone marchigiano.



Gaiospino Fattoria Coroncino
0731 779494, € 26
Le viti sono a Spesica dove il terreno gessoso dona al vino un'originale salinità; la sua natura palpitante va incontro all'impegnativo stoccafisso all'anconetana.



Gli Eremi La Distesa
334 1976342, € 26
È Verdicchio coltivato nella parte più piana del San Michele, dove riceve una luce e un calore che danno al vino ricchezza e profondità; serviamolo sul coniglio in potacchio.



Back to Basics Santa Barbara
071 9674249, € 15
È il recupero di antiche consuetudini: fermentazione spontanea e contatto con le bucce; il vino non teme i maccheroncini di Campofilone al ragù.



Capovolto La Marca di San Michele
0731 781183, € 18
Il San Michele è tra i migliori vigneti della Doc, la sua estensione consente diverse interpretazioni fino a un bianco morbido e salino, adatto al risotto con mazzancolle.



San Paolo Pievalta Soc. Agr.
0731 705199, € 20
Il nome del vino è il comune nel quale si trova il vigneto, appoggiato su un versante del Monte Follonica; è un'ambiziosa ed elegante Riserva che merita il brodetto marchigiano.



Superiore Doc F.lli Bucci
071 964179, € 18
Da cinque vigne a Serra de' Conti e Montecarotto, vinificate separatamente e unite prima di andare in bottiglia, è fresco e generoso su linguine con vongole veraci.



Classico Di Gino Fattoria San Lorenzo
0731 89656, € 10
L'approccio naturale guida le fasi produttive, alla base della gamma c'è il "Di Gino", al quale non manca il carattere adatto al crostaceo di pesce spada con melanzane.



Arbinus Soc. Agr. Ciu Ciu
0736 810001, € 10
Ottenuo da diversi vigneti in provincia di Ancona, tutti ad almeno 300 metri d'altezza, la vinificazione in bianco lo rende delicato, perfetto per un sushi di tonno e gamberi.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore



FRITTO DI MARE CON TRIGLIE, CALAMARI E ALICI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
650 CAL/PORZIONE

8 trigliette pulite - 4 calamari medi puliti - 200 g di alici pulite - 100 g di farina 00 - 100 g di farina di mais - 2 uova - 100 g di yogurt greco - 1 mazzetto di prezzemolo - 1/2 limone - olio di arachidi per friggere - sale

- 1 Sciacquate i pesci sotto acqua corrente e asciugateli su carta da cucina, poi riducete le sacche dei calamari ad anelli.
- 2 Trasferite le uova in un pentolino con acqua fredda, portate a bollore e cuocetele per 7 minuti. Scolatele, raffreddatele, sgusciatele e trasferitele nel bicchiere di un frullatore a immersione. Aggiungete lo yogurt, una presa di sale, una manciata di foglie di prezzemolo lavate e asciugate, un cucchiaino di succo di limone e frullate fino a ottenere una salsa omogenea. Quindi trasferitela in frigorifero.
- 3 Scaldate abbondante olio di arachidi in una grande padella, passate i pesci e i calamari nelle due farine mescolate e friggeteli separatamente fino a quando iniziano a dorare. Scolateli su carta per fritti e serviteli caldi con la salsa a parte.

si serve così

VI SONO ALMENO TRE VARIAZIONI SUL TEMA DEL VERDICCHIO JESINO. LA PRIMA È QUELLA DAL SAPORE AGILE E NON IMPEGNATIVO, I CUI PROFUMI FRESCI E SEMPLICI MERITANO DI ESSERE SERVITI A 8° SU DELICATI FRUTTI DI MARE. POI C'È L'INTERPRETAZIONE

CHE SFRUTTA VIGNETI MIGLIORI, QUI SI ORIGINA UNA BELLA STRUTTURA DAI PROFUMI RACCOLTI E GRADUALI, PER QUESTO È CORRETTO PORTARLA A TAVOLA A 12°. LA VERSIONE

IMPORTANTE, SPESSO CONTRADDISTINTA DALL'INDICAZIONE RISERVA E DA UNA PROFONDITÀ DI RILIEVO, MERITA I 14-16° E SE NE GIOVANO LA MUNIFICA ESPRESSIONE ODOROSA E LA PIENEZZA DEL SAPORE.



MASSIMO TUFO,
SAN MAURO PASCOLI (FC)
"SPECIALISTA"
SEDANO A COSTA VERDE



QUESTO L'HO
FATTO IO

Agribologna 
la qualità in persona

omelette

VERSIONE FRANCESE DELLA NOSTRA FRITTATA, CUOCE SOLO DA UN LATO. SI SERVE LISCIA O ARRICCHITA CON INGREDIENTI SALATI O DOLCI, NELLA FARCIA E NELL'IMPASTO

a cura di Silvia Bombelli, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda





TRADIZIONALE

- 1** Sbattete con la forchetta le uova in una ciotola con il latte, freddo, sale e pepe.
- 2** Fate sciogliere il burro in una padella antiaderente; quando inizia a schiumare versate 1/4 del composto e mescolate 2-3 volte con la spatola. Proseguite la cottura, finché il fondo dell'omelette si sarà rappreso.
- 3** Inclinate la padella e ripiegate l'omelette a metà. Cuocetela ancora per 1-2 minuti: dovrà essere soda all'esterno e morbida all'interno. Fatela scivolare su un piatto e mettetela in caldo. Intanto, ripetete le operazioni per preparare altre 3 omelette e servitele subito.

MOUSSELINE

- 1** Sgusciate le uova separando i tuorli. Sbatteteli brevemente in una ciotola con sale, pepe e un po' di latte.
- 2** Aggiungete un pizzico di sale agli albumi e montateli bene con le fruste elettriche. Incorporateli ai tuorli con movimenti della spatola delicati dal basso verso l'alto.
- 3** Versate in una padella con poco burro fuso il composto di uova e stendetelo con la spatola. Quando l'omelette sarà rappresa sul fondo, inclinate la padella dalla parte opposta al manico e scuotetela in avanti e in alto più volte per far ricadere il lembo verso il centro fino a piegare l'omelette in due. Servitela calda.



TAMAGOYAKI

- 1** Sbattete le uova in una ciotola con le bacchette, unite zucchero, mirin, salsa di soia, 1 sale e mescolate. Scaldate una padella preferibilmente rettangolare unta con olio di semi e versate 1/3 del composto coprendo il fondo. Cuocete la tamagoyaki, arrotolata lasciandone stesi 2 cm e spostandola su un lato della padella.
- 2** Versate metà del composto rimasto, sollevando il rotolino perché passi sotto e le 2 tamagoyaki rimangano attaccate e arrotolatele incorporandole.
- 3** Ripetete con il composto avanzato, avvolgete il rotolone con carta da cucina, schiacciatelo con un peso per eliminare l'aria e servitelo affettato.

Tradizionale alla lionese

1 Lavate e sbucciate 150 g di patate, tagliatele a cubetti regolari e fatele dorare nel burro per 5 minuti. Aggiungete 150 g di cipolle tagliate a fette sottilissime e cuocete per altri 6-7 minuti. Salate e pepate.
2 Preparate le omelette tradizionali con 6 uova e 2 cucchiaini di latte, sale e pepe, come spiegato alla pagina precedente fino al punto 2, poi versate sulla superficie di ognuna un quarto del mix di patate e cipolle e piegate metà dell'omelette sul ripieno. Proseguite la cottura per qualche minuto, mettete in caldo e preparate altre 3 omelette allo stesso modo.



Mousseline al cioccolato

1 Preparate la crema facendo sciogliere 50 g di cioccolato fondente con 1 cucchiaino d'acqua. Bollite 1 dl di acqua con 100 g di zucchero e incorporatene poco alla volta al cioccolato fuso. Scioglietevi 1 cucchiaino abbondante di burro e tenete in caldo.
2 Fate fondere 45 g di cioccolato fondente con 1 cucchiaino e mezzo d'acqua e fate raffreddare. Sbattete 6 tuorli con 6 cucchiaini di zucchero e un pizzico di sale; incorporateli al cioccolato fuso. Unite anche 6 albumi montati a neve. Sciogliete poco burro nella padella e versate 1/4 del composto. Procedete come da ricetta (pagina precedente) e servite con la crema di cioccolato e un po' di granella di nocciole.

Tamagoyaki con verdure

1 Private 1 porro delle guaine esterne, delle radichette e della parte verde più dura, lavatelo e tritatelo. Raschiate 1 carota e grattugiatela con la grattugia a fori grandi; sciacquate, asciugate e tagliate a cubetti piccolissimi 1/2 peperone verde; lavate, asciugate e tritate un ciuffo di prezzemolo.
2 Preparate il composto con 6 uova, 2 cucchiaini di mirin, 2 di salsa di soia, 2 di zucchero e 1 pizzico di sale e unite tutte le verdure preparate. Cuocete le tamagoyaki come spiegato alla pagina precedente, fino a esaurire il composto. Poi, tagliate i rotoli a rondelle servitele con salsa di soia.



LE DOSI SONO PER 4 PERSONE

I trucchi per prepararle a regola d'arte

ORIGINARIE DELLA CUCINA FRANCESE LE OMELETTE SI CUOCIONO SU UN SOLO LATO, A DIFFERENZA DELLA FRITTATA. DEVONO ESSERE SOTTILI MA NON TROPPO (CIRCA 1 CM) PER OTTENERE IL MAGICO EFFETTO:

DORATE FUORI, CREMOSE DENTRO ("BAVEUSE", COME DICONO A PARIGI). PER QUESTO, COME LE CRESPELLE, SE NE PREPARANO PIÙ D'UNA, SECONDO IL NUMERO DI COMMENSALI, USANDO

UOVA FRESCHISSIME A TEMPERATURA AMBIENTE E SBATTENDO BENE IL MIX CON UNA FORCHETTA PER INCORPORARE UN PO' D'ARIA. CUOCETELE IN UNA PADELLA DI FERRO O ANTIADERENTE DI 20-22

CM DI DIAMETRO A BORDI ALTI 5 CM E FARCITELE ALL'ULTIMO MOMENTO, RICHIUDEDOLE A MEZZALUNA O ARROTOLATE INCLINANDO LA PENTOLA OPPURE AIUTANDOVICI CON UNA SPATOLA.



NEL PROSSIMO
NUMERO:
LE CRÊPE

nocciola *romana*

**L'UNICA CHE SI FREGIA DELLA DOP,
CONQUISTA CON IL GUSTO FINE E PERSISTENTE
E UNA CROCCANTEZZA DECISA**

a cura di Francesca Tagliabue, testi di Riccardo Lagorio, foto del reportage Gian Marco Folcolini,
foto dei piatti di Laura Spinelli, ricette di Giovanna Ruò Berchera, in cucina Claudia Compagni

Daniele Sciardiglia, dell'Azienda Agricola
La Fescennina di Corchiano (VT).
In basso, veduta del paese di Corchiano
dai terreni de La Fescennina.



Una fase della maturazione del frutto della
nociola, presso l'Azienda
Agricola La Fescennina
Nella foto di apertura, a sinistra: nocciole
raccolte da terra, come da tradizione,
nei corileti (noccioleti) dell'Azienda Agricola
La Fescennina di Corchiano (VT).



SELLA DI CONIGLIO
PORCHETTATA CON SALSA
ALLE NOCCIOLE

pag. 102

Solo pasta di Nocciola romana Dop a
tostatura intensa per il gelato alla nocciola
della Gelateria Naturale Il Picchio
di Bracciano (da nocciole dell'Azienda
Agricola La Fescennina).



TOZZETTI ALLE NOCCIOLE

pag. 102



Riccardo Baldinelli Ferri, titolare
dell'Azienda Agricola
Il Casale dell'Arcipretura,
a Carbognano (VT).



Il più grande estimatore di nocciole di cui si abbia notizia fu papa Leone X, il de' Medici che nel Cinquecento portò a Roma quei fasti e ricercatezze nei costumi che già a Firenze imperversavano. Il cuoco del papa, Domenico Romoli, nel suo trattato *La Singolar dottrina* (1560) racconta con dovizia di particolari i banchetti papali: tra le portate definite *frutte*, al termine del convivio, compaiono spesso *nocciole abbruscate*, cioè tostate, insieme a formaggi e finocchi. A conferma dell'apprezzamento di Leone X per le nocciole, si segnala che una delle ricette più gradite a Corte è la 95, *Zeppole di ceci, castagne e nocciole*. Considerando la marea di corileti (noccioleti) situati nei pressi di Roma, nel Viterbese, si potrebbe dire che il papa gradiva i prodotti locali. "Nel mio corileto di oltre 13 ettari" nella campagna intorno a Soriano, nel Cimino "coltivo la Nocciola romana Dop, nelle due varietà, Tonda Gentile Romana e Nocchione" spiega Angelo Scarponi, che conferisce i frutti alla locale cooperativa. Convinto sostenitore della Dop, ha aderito al disciplinare di produzione nel 2017 "per garantire una maggiore caratterizzazione al prodotto, proprio perché da tre generazioni la mia famiglia produce nocciole".

Un'attrazione fatale, quella per la Nocciola romana Dop, che ha travolto Riccardo Baldinelli Ferri, notaio che da Roma si è trasferito nel casale di famiglia a Carbognano per seguire la tenuta di 30 ettari, interamente destinati a corilicoltura (coltivazione del nocciolo, *ndr*). "Dai primi anni del Novecento si coltivano nocciole nei terreni intorno al nostro Casale dell'Arcipretura, ma solo da due anni abbiamo iniziato a trasformarle e confezionarle". Baldinelli Ferri sottolinea il fatto che la raccolta "...benché permessa dal 15 agosto al 15 novembre di ogni anno, si conclude sempre entro il mese di settembre, una volta che i frutti sono giunti a piena maturazione". Ciò che lo ha spinto con entusiasmo a dedicarsi all'allevamento di nocciole e alla produzione di creme alla nocciola è il "livello di gradimento dei consumatori, colpiti dal sapore finissimo ma persistente e dalla tessitura compatta e croccante di questa che è l'unica nocciola Dop italiana".

Per sapere tutto sulla Nocciola romana Dop e su come viene trasformata, bisogna però spostarsi a Corchiano, a circa 10 km. Antonio Sciardiglia e il figlio Daniele sono gli unici produttori di Nocciola romana Dop che goda della certificazione biologica. Accolgono il visitatore con una battuta davvero insolita "La nocciola è come il maiale: non si butta nulla. Il guscio serve come componente dei

pellet, il rivestimento interno (perisperma) nella cosmetica. Ovviamente il frutto si mangia". Hanno chiamato la loro azienda agricola con l'antico nome di Corchiano, Fescennina. Qui, la raccolta delle nocciole avviene da terra, secondo tradizione. Pulite ad aria, sgusciate ed essiccate, arrivano in laboratorio crude, pronte per essere lavorate. "Da noi si compiono i cicli completi di trasformazione della Nocciola romana Dop: tostata e venduta tale e quale, oppure tritata in granella o in farina; ridotta in pasta e, con l'aggiunta di cacao biologico, anche come crema spalmabile". Un lavoro certosino che passa da una prima calibratura dei frutti interi a una seconda, che riguarda la nocciola vera e propria: una tostatura omogenea si ottiene solo da frutti delle stesse dimensioni. Il punto di forza che rende davvero unica la Fescennina è però un altro. "Tostiamo le nocciole secondo le richieste e le necessità del cliente per ottenere granella e pasta su misura" spiega Daniele.

Nocciole romane Dop... prêt-à-porter, insomma, con 25 modelli diversi di tostatura, dalla meno decisa alla più sostenuta. Cui seguirà il procedimento per ottenere granella o pasta. La granella può essere di quattro tipi (media, grossa, fine e farina), con utilizzi diversi in cucina e in pasticceria. Un'altra macchina trasforma le nocciole in pasta grazie all'azione di sfregamento di sfere di acciaio che le rendono un liquido viscoso, poi utilizzato dalle migliori gelaterie d'Italia. Tra queste Il Picchio, all'ombra del castello Orsini Odescalchi di Bracciano. "Usiamo solo pasta di Nocciola romana Dop a tostatura intensa. Con La Fescennina abbiamo ottenuto il migliore risultato possibile" esclama il proprietario Gianluca Patrizi. Chissà cosa ne penserebbe papa Leone X.

le nostre scelte

La Fescennina
Piazza del Bersagliere, 7
Corchiano (VT)
Tel. 3203466030
lafescennina.com

Azienda Agricola Angelo Scarponi
Via F.lli Cervi, 110A
Soriano nel Cimino (VT)
Tel. 3339156015

Il Casale dell'Arcipretura
Strada Provinciale Massarella, 8
Carbognano (VT)
Tel. 3397825910
ilcasaleddearcipretura.com

Gelateria Naturale Il Picchio
Via della Collegiata, 2
Bracciano (Roma)
Tel. 3515220818

TAPPE DEL GUSTO NOCCIOLA ROMANA

LOMBRICHELLI AL PESTO DI NOCCIOLE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 75 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
870 CAL/PORZIONE

400 g di farina di grano tenero – 200 g circa di farina di mais, per stendere la pasta – 120 g di guanciale affettato non troppo spesso – 120 g di nocciole romane Dop già tostate – 100 g di cuore di indivia riccia – 60 g di pecorino romano Dop – 1 pezzetto di peperoncino piccante – 3 rametti di origano fresco – 1 ciuffo di prezzemolo – 1 spicchio di aglio – pepe nero in grani

1 Impastate la farina di grano tenero con acqua tiepida e salata sufficiente a ottenere un impasto ben consistente. Lavorate la pasta a lungo fino a farla diventare liscia e setosa, poi fatela riposare per mezz'ora sotto una ciotola capovolta. Stendetela in un rettangolo spesso quanto un dito, ungetelo leggermente di olio e fate riposare per altri 30 minuti.

2 Tagliate il rettangolo di pasta a listarelle lunghe 5-6 cm; infarinate il piano di lavoro (rigorosamente in legno altrimenti non si riescono ad assottigliare) con poca farina di mais e fate rotolare le listarelle con il palmo delle mani, fino a ottenere degli spaghetti non troppo lunghi (i lombricelli). Passateli ancora nella farina di mais quindi stendeteli ad asciugare in un vassoio, uno accanto all'altro ma senza che si tocchino.

3 Tagliate il guanciale a striscioline, fatele rosolare in una padella antiaderente, tenetele da parte. Tuffate l'indivia riccia per 1 minuto in acqua bollente salata; scolatela, strizzatela bene, tritatela fine a coltello e fatela insaporire nella padella in cui avete rosolato la pancetta insieme all'aglio schiacciato. Frullate 60 g di nocciole con l'origano, il peperoncino e il prezzemolo; unite poi il pecorino, del pepe macinato e olio sufficiente a ottenere una salsa cremosa. Unite, infine, l'indivia e mescolate bene. Cuocete i lombricelli e conditeli con il pesto preparato, completando con il guanciale croccante e le nocciole rimaste, frantumate.

SELLA DI CONIGLIO PORCHETTATA CON SALSA ALLE NOCCIOLE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
390 CAL/PORZIONE

2 selle di coniglio con la parte della pancia – 250 g di pezzi di coniglio con osso – 4 fettine di guanciale o di rigatino – 4 rametti di timo – 1 rametto di rosmarino – 3 foglie di salvia – 150 ml di vino bianco secco – 150 g di verdure a tocchetti (scalogni, sedano, carote) – brodo vegetale – 2 spicchi di aglio – 80 g di nocciole romane Dop – 20 steli di erba cipollina – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tritate 1/2 spicchio di aglio con 2 foglie di salvia e le foglioline di 2 rametti di timo e di 1/2 rametto di rosmarino. Disossate le selle di coniglio in modo da ottenere 4 lombatine, mantenendo unita la parte della pancia; tenete da parte gli ossi. Allargate le lombatine su un tagliere, insaporitele con sale e pepe, cospargetele con il trito aromatico, copritelo con il guanciale a fettine, arrotolatele e formate quattro rollatine. Scaldate il brodo.

2 Mettete gli ossi e i pezzi di coniglio con osso con poco olio in una pirofila; fateli rosolare per 15 minuti in forno caldo a 220°. Unite le rollatine, le verdure a tocchetti, gli aromi rimasti e dell'aglio e proseguite la rosolatura, abbassando la temperatura a 200°, per circa 10 minuti. Sfumate con il vino bianco e dopo 5 minuti bagnate con 1 mestolo di brodo bollente. Cuocete ancora per 10 minuti e spegnete.

3 Mette da parte le rollatine e filtrate il fondo di cottura attraverso un colino; frullatelo con le nocciole fino a ottenere una salsa ben emulsionata. Regolate di sale e pepe se necessario e aggiungete l'erba cipollina, tagliuzzata finemente con le forbici. Affettate le rollatine in senso obliquo e servitele con la salsa preparata, accompagnandole, se vi piace, con insalata mista o con la tipica padellata viterbese di patate e peperoni.

TOZZETTI ALLE NOCCIOLE

FACILE
PER 100-120 TOZZETTI
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
58 CAL/TOZZETTO

500 g di farina 00 – 300 g di zucchero – 3 uova – 90 ml di olio extravergine d'oliva – 300 g di nocciole romane Dop tostate – 1 bustina di lievito vanigliato per dolci – 1 limone non trattato – 1 pizzico di sale – latte, se necessario

1 Sbattete energicamente le uova con lo zucchero, il sale e la scorza grattugiata del limone, poi incorporate l'olio, continuando a sbattere. Setacciate la farina e il lievito sulla spianatoia, aggiungete metà delle nocciole frullate grossolanamente, mescolate, quindi formate un incavo al centro della fontana. Unite il composto di uova sbattute, impastate brevemente il tutto e, appena gli ingredienti si saranno ben amalgamati, aggiungete le nocciole rimaste, tagliate a metà. Amalgamate bene l'impasto (che dovrà essere piuttosto sodo) in modo da distribuire uniformemente le mezze nocciole. Se l'impasto è troppo asciutto, aggiungete qualche cucchiaino di latte.

2 Porzionate l'impasto e formate diversi salsicciotti di 3-4 cm di diametro. Disponeteli in una teglia rivestita con carta da forno, mettendoli a una distanza di circa 5 cm gli uni dagli altri. Metteteli in forno già caldo a 220°, abbassate la temperatura a 200° e cuoceteli per 20-25 minuti, finché saranno leggermente dorati in superficie.

3 Ritirate i "salsicciotti" dal forno e lasciateli intiepidire; tagliateli obliquamente in modo da ottenere delle fette spesse 1,5 cm circa e depositatele su una o più teglie, formando un solo strato. Mettete la teglia in forno caldo a 160° e fate seccare i tozzetti per 20-25 minuti. Toglieteli dal forno, fateli raffreddare completamente e riponeteli in una scatola a chiusura ermetica. Se ben secchi, si conservano per diverse settimane.

*Viaggiamo
insieme!*



monge[®]
Il pet food che parla chiaro

MADE IN ITALY

Buone vacanze con i vostri amici a 4 zampe
nelle spiagge pet friendly Monge!

Scoprite tutte su www.monge.it



NO CRUELTY TEST

MONGE
La famiglia italiana del pet food

GREENCOMPANY

sarde IN SAOR

NATE COME PIATTO
POVERO DEI MARINAI,
SONO DIVENTATE
UN'ICONA DELLA
CUCINA VENEZIANA

di Paola Mancuso,
in cucina Claudia Compagni,
foto di Laura Spinelli, scelta
del vino di Sandro Sangiorgi



Piatto ovale
Francesca Reitano
Ceramica. Indirizzi a
pagina 114

Si dice che la necessità aguzza l'ingegno. In effetti, la conservazione dei cibi è sempre stata cruciale per l'uomo, che nel corso dei secoli ha elaborato metodi a tutt'oggi efficaci a questo scopo come l'affumicatura, l'essiccazione, la salagione o la marinatura. Comune a molte culture, la marinatura è una tecnica che si può applicare a quasi tutti i cibi, pesce in testa, e ha dato origine a una moltitudine di ricette che sono sopravvissute nella tradizione gastronomica anche dopo aver perso la funzione primaria di allungare la durata degli alimenti.

Nel nostro Nordest, ne è un esempio il saor (in dialetto significa "sapore"), che prima del riposo nell'aceto prevede la frittura dell'ingrediente, come nel caso del carpione lombardo e dello scapece del Meridione. Lungo i litorali di Veneto e Friuli si mettevano in saor soprattutto pesci considerati "poveri" come le sarde, quelli di piccola taglia come gli *sfogieti* (piccole sogliole) e pure le *moeche* (granchietti di laguna), oggi diventate cibo raro e prelibato, presidio Slow Food.

Una preparazione di recupero, insomma, definita dal gastronomo veneto Bepo Maffioli "cibo di marinai e scorta di terraferma". Sicuramente il saor dei pescatori di un tempo, che preparavano questo rustico piatto a bordo, utilizzando i pochi ingredienti a disposizione nella stiva, non prevedeva l'aggiunta di uvetta e pinoli, ingredienti esotici che, grazie ai floridi commerci di Venezia, porta d'Oriente, vennero poi aggiunti per ingentilire il gusto della ricetta.

Le prime tracce di una "salsa in agrodolce per il pesce" si trovano nel *Libro per cuoco*, scritto da un anonimo nel 14mo secolo: "Se tu voy fare pesse a sapore che se chiama a sabeto, frizelli in bono olio, toy uva passa e maxenala con l'agresta e con aceto e toy cepola e lessala e batila con cotello poy frigilla con quello sapore e mitige specie (...) e fai che seano acetoxi non tropo".

Ma è del Settecento la prova regina di quanto questo piatto fosse radicato nella tradizione culinaria veneziana. Carlo Goldoni nella commedia *Le donne de casa soa* scrive: "Grillo, senti, fio mio, tolè la sporteletta; Voggio che andè da bravo a farne una spesetta. In pescaria ghe xe del pesce in quantità; M'ha dito siora Catte, che i lo dà a bon marcà. Un poche de sardelle vorria mandar a tor, Per cusinarle subito, e metterle in saor."

Nella tradizione veneziana, le sarde in saor si preparavano in occasione della storica festa del Redentore, molto sentita in Laguna, che si celebra la terza domenica di luglio, ma ormai si trovano per gran parte dell'anno, servite come antipasto o nell'inossidabile rito dei "cicheti con ombra", sfiziosi assaggi da gustare con uno, o più, bicchieri di vino.



BERE GIUSTO

LE SARDE IN SAOR SONO UN ESEMPIO DI QUELLA MOLTEPLICITÀ DI EQUILIBRI CHE UNA RICETTA COMPLESSA PUÒ VANTARE GRAZIE A SOVRAPPOSIZIONI AZZARDATE E IMPREVEDIBILI. PENSIAMO AL RUOLO DELL'ACETO CHE ARRIVA A ESTENDERE IL SUO POTERE SU TUTTI GLI INGREDIENTI DURANTE IL FONDAMENTALE TEMPO DI RIPOSO. E POI LE SARDE, PRIMA FRITTE E POI IN COMPAGNIA DELL'UVETTA, UN ELEMENTO CHE NE RAFFORZA LA CARNALITÀ. DICEVAMO DEL PASSAGGIO IN FRIGO, EBBENE QUI ACCADE UN PICCOLO MIRACOLO CULINARIO, IL CIBO NEL SUO INSIEME DIVENTA PIÙ LEGGIADRO E PUÒ ESSERE ACCOSTATO A UN VINO ALTRETTANTO AEREO, UN FRIZZANTE, PROSECCO DEI COLLI TREVIGIANI FATTO A VALDOBBIADENE, ESEMPLARE PER LA LUNGHEZZA DEL SAPORE E PER LA FUSIONE MINUZIOSA DEL PERLAGE. UN INCONTRO DI MORBIDEZZE, CONTRASTI AVVINCENTI CHE SI RISOLVONO COL DESIDERIO DI NON ABBANDONARLI MAI.

INTERVISTA



Uno chef solidale

DUE ANNI FA LO CHEF MAURO COSEANI, ORIGINARIO DI MESTRE, HA PRESO LE REDINI DELLA STORICA OSTARIA DA MARIANO, APERTA DAL 1963. LA SUA CUCINA È LEGATA ALLA QUALITÀ E ALLA STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO: SOLO PESCATO FRESCO E LOCALE, MAI DI ALLEVAMENTO, E VERDURE COLTIVATE DAL PADRE NELL'ORTO DI PROPRIETÀ. ALL'OSTERIA, COSEANI PORTA ANCHE AVANTI IL PROGETTO SOLIDALE "EAT DIFFERENT", PER FORMARE E INTEGRARE NEL LAVORO RAGAZZI CON DISAGIO: NELLO STAFF LAVORANO ATTUALMENTE SETTE RAGAZZI CON SINDROME DI DOWN. L'OSTERIA È ANCHE SEDE DELL'ASSOCIAZIONE CUOCHI DELLA PROVINCIA DI VENEZIA, DI CUI COSEANI FA PARTE.

COME PREPARA LE SUE SARDE IN SAOR? LE PASSO NELLA FARINA DI RISO, COSÌ SONO ADATTE ANCHE AI CELIACI, LE FRIGGO E LE FACCIO RAFFREDDARE NELL'ABBATTITORE. COME TIPOLOGIA DI CIPOLLE, UTILIZZO QUELLE BIANCHE DI SANT'ERASMO (ISOLOTTO DELLA LAGUNA, DETTA "L'ORTO DI VENEZIA", *n.d.r.*), LE FACCIO STUFARE, SENZA FARLE IMBIONDIRE, POI LE BAGNO CON UN MIX DI PROSECCO E ACETO DI VINO BIANCO. QUINDI AGGIUNGO UVETTA E PINOLI TOSTATI. DOPO AVER COMPOSTO GLI STRATI, SCHIACCIO BENE IL TUTTO E FACCIO RIPOSARE IN FRIGO PER 20-25 GIORNI.

È VERO CHE IL PESO DELLE CIPOLLE DEVE ESSERE DOPPIO RISPETTO ALLE SARDE? SÌ, PER TRADIZIONE LA PROPORZIONE È DI 2 A 1. **COME LE SERVE E CON COSA LE ACCOMPAGNA?** LE OFFRO COME ANTIPASTO O COME CICHETTO. L'IDEALE È GUSTARLE CON LA POLENTA BIANCA, IO USO QUELLA DI MAIS BIANCOPERLA, PRESIDIO SLOW FOOD DEL VENETO.

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

UNA SELEZIONE DI LOCALI DEL TERRITORIO CHE OFFRONO QUESTA E ALTRE SPECIALITÀ TRADIZIONALI

OSTARIA DA MARIANO

Via Cesare Cecchini 1, Mestre (Ve), tel. 041615765

È IL RISTORANTE GESTITO CON PASSIONE DA MAURO COSEANI. OFFRE PIATTI A BASE DI PESCE FRESCHISSIMO, CHE VARIANO A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ SUL MERCATO. TRA I PRIMI, IL RISOTTO DI GO (GHIOZZO) È IL FIORE ALL'OCCHIELLO, MA CI SONO ANCHE SPAGHETTI CON CAPETONDE O CON BUSARA DI MOSCARDINI. TRA I SECONDI, CALAMARI ARROSTITI, BRANZINO AL SALE DI LAGUNA, BACCALÀ "CONSO", POLENTA CON LE SEPIE IN NERO. NON MANCANO PIATTI DI TERRA.

CA' D'ORO ALLA VEDOVA

Canaregio 3912, Ramo Ca' d'oro, Venezia, tel. 0415285324

STORICO LOCALE DATATO 1891, FREQUENTATO DA MOLTI TURISTI, MA NON SOLO, CHE QUI COMPIONO IL RITO DEI "CICHETI" (STUZZICHINI) CON IL "GIRO D'OMBRA" (BICCHIERE DI VINO). OLTRE ALLE SARDE IN SAOR, SERVITE CON POLENTA, NON MANCANO LE RICHIESTISSIME POLPETTE DI CARNE FRITTE E IL BACCALÀ MANTECATO. AL TAVOLO SI POSSONO ORDINARE BIGOLI IN SALSA, SPAGHETTI ALLA BUSARA, LINGUINE AL NERO DI SEPIA, POLPI IN UMIDO E ALTRO ANCORA.

DALLA MARISA

Cannaregio 652, Fondamenta San Giobbe, tel. 041720211

DISTANTE DIECI MINUTI DALLA STAZIONE FERROVIARIA, È UNA PICCOLA OSTERIA CHE OFFRE SOLO MENU FISSO, DI CARNE O DI PESCE, CON PIATTI TIPICI CHE VARIANO OGNI GIORNO: BACCALÀ MANTECATO, SARDE IN SAOR, PESCE MARINATO, FOLPETI, MA ANCHE PASTA AL RAGÙ, BRASATO, NERVETTI, TRIPPA, VERZE.



SARDE IN SAOR

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI

1 kg di sarde freschissime – 1,5 kg di cipolle bianche – 1 manciata di uvetta – 1 manciata di pinoli – 2 rametti d'alloro – 200 ml di aceto di vino bianco – farina – zucchero – olio di semi di arachide – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

- 1** Pulite le sarde: eliminate testa e viscere e apritele a libro, lasciando la spina e tenendo la coda attaccata.
- 2** Lavatele, asciugatele, ricomponetele e infarinatetele chiuse su entrambi i lati. Friggetele in abbondante olio di semi.
- 3** Trasferitele man mano su carta per fritti, salate poco e lasciatele raffreddare. Mettete in ammollo l'uvetta e tostate i pinoli in un padellino.

4 Sbucciate le cipolle, affettatele sottili e fatele stufare, coperte, in un tegame con poco olio extravergine e qualche cucchiaio d'acqua, mescolando spesso. Bagnatele con l'aceto, alzate la fiamma e lasciate sfumare. Cospargete con 2 cucchiaini di zucchero, sale, pepe, mescolate e cuocete per 5 minuti, senza caramellare.

5 Unite i pinoli tostate e l'uvetta sgocciolata, mescolate, spegnete e lasciate raffreddare.

6 Disponete le sarde a strati in una teglia, alternandole con il mix di cipolla preparato e qualche foglia d'alloro pulita. Coprite con pellicola e fate riposare in frigorifero per almeno 1 giorno.

se il cibo cambia la terra

BUONE AZIONI PER VIVERE MEGLIO

di Silvia Bombelli

EQUO E SOSTENIBILE

Cacao green

L'azienda lecchese Icam dal 1946 produce deliziose tavolette lavorando a stretto contatto con i fornitori e controllando tutto il processo, dalla coltivazione all'impacchettamento. Per mostrare i suoi progressi anche in campo ecologico ha presentato l'annuale bilancio di sostenibilità che certifica, tra l'altro, l'autoproduzione di energia per lo stabilimento all'85% del fabbisogno, l'uso di materiale riciclato per le confezioni al 96% e l'ulteriore taglio del 10% di emissioni di CO₂ (icamcioccolato.com).



COZZE BIOLOGICHE MARE LIMPIDO

Non tutti sanno che le cozze purificano l'ambiente catturando CO₂. Meglio ancora se sono biologiche, come le nuove cozze di Nieddittas, raccolte nel vivaio in mare aperto di Oristano e cotte sottovuoto per non disperdere profumi. Perfette per naturalisti ghiottoni (nieddittas.it).



Salviamo I NOSTRI GHIACCIAI

Maglia nera all'Italia per l'Earth overshoot day, il giorno dell'anno in cui ogni Stato termina lo stock di risorse naturali disponibili cominciando a erodere quelle dell'anno successivo. Ci siamo arrivati in anticipo rispetto alla media mondiale grazie a caldo e siccità, come dimostrato dalle sentinelle del cambiamento climatico: i nostri ghiacciai che non godono di buona salute. Grazie al Comitato Glaciologico italiano, Legambiente e Frosta, azienda leader nel settore dei surgelati naturali senza additivi, sono state recuperate le incisioni storiche che segnavano i bordi dei ghiacciai in Valnontey (AO) e stimato il ritiro: meno 65% in 150 anni. L'obiettivo urgente è salvare i ghiacciai e sensibilizzare i cittadini sulla potenza della natura. Così nel Parco Nazionale del Gran Paradiso è nato il Giardino dei ghiacciai, arricchito con sentieri didascalici e opere d'arte create ad hoc per passeggiate consapevoli ai piedi delle vette "surgelate" (frosta.it).



LA VIA DEL LUPPOLO

BIRRA CONTADINA

Dopo la volatilizzazione dei nostri marchi storici, acquistati da grandi gruppi stranieri, stanno nascendo numerosi microbirrifici artigianali e contadini, che utilizzano cereali da maltazione e luppolo autoprodotti. Per garantire la miglior resa nel rispetto del territorio Cia agricoltori e Unionbirrai hanno siglato un accordo per fornire consulenza tecnica ad hoc: dal seme alla bottiglia (cia.it).

RESTAURI SOLIDALI

Uniti si vince

Riaprirà a breve la Locanda dei girasoli, centro polifunzionale romano per l'accoglienza e la formazione di persone con deficit cognitivo e ristorante con catering annesso. Dopo la chiusura della storica sede sono stati trovati nuovi locali che vanno ristrutturati. Si cercano finanziatori inclusivi e golosi, per far tornare al lavoro cuochi e camerieri "fragili", come sempre ansiosi di ingolosire i clienti (lalocandadeigirasoli.it).



Disegnate dallo studio Pinifarina, le pentole Stile di Mepra sono state insignite del Good Design Award e oggi si presentano nelle nuove vesti in Pvd oro, nero e bronzo. Il rivestimento interno antiaderente Eterna® è idrorepellente, facile da pulire (padella cm 24 € 381 e coperchio € 143 circa). Sul piano ceramiche Laminam. Indirizzi a pagina 146



Padelle

Rotonda, bassa, dal diametro variabile e con un solo e lungo manico, la padella è l'utensile da cucina che si usa per friggere, rosolare, saltare, mantecare e ripassare ogni tipo di alimento. Le sue origini sono

antichissime e già Marco Gavio Apicio, il primo food writer della storia vissuto a cavallo dell'anno zero, la citava nel suo testo *De re coquinaria*. Con una vita così lunga, viene facile pensare che di padelle ne siano state fatte di tutti i materiali e dimensioni, in effetti è così: dalla terracotta all'acciaio, dalla ghisa al rame, passando per misure diverse a seconda dell'utilizzo. Ciò che non cambia è la rotondità della forma e il manico unico che la rende talmente maneggevole da essere diventata anche emblema di uno strumento di difesa personale. Basti pensare alla principessa Raperenzolo dell'omo-

GRAZIE AI NUOVI RIVESTIMENTI
ANTIADERENTI, SONO GLI
STRUMENTI DI COTTURA PIÙ
VERSATILI IN CUCINA

a cura di Monica Pilotto, testo di Martina Liverani, ricetta di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia

nimo film di animazione che usa una padella per difendersi dagli intrusi entrati nella torre dove viene rinchiusa. Ma tornando alla gloriosa epopea della padella, sono due i momenti salienti nella sto-

ria di questo utensile e riguardano in un caso la forma e nell'altro il rivestimento. Per la forma, decisiva fu l'introduzione del moderno fornello da cucina che rese indispensabile appiattirne il fondo in modo da appoggiarla agevolmente: prima le pentole erano munite di tre piccoli piedi che riuscivano a farle stare in equilibrio sulle braci. Il secondo passaggio decisivo è legato ai materiali antiaderenti. Una doppia rivoluzione copernicana tra i fornelli che ha cambiato per sempre il modo di cuocere e usare la padella. Perché, casualmente, la nuova struttura ha coinciso

tanti pregi, zero difetti

Caramellare, friggere, arrostiti in pochi minuti è possibile grazie ai nuovi rivestimenti multistrato anallergici, atossici e super resistenti alle abrasioni a base di sostanze vegetali, in zaffiro rinforzato, con particelle minerali, al titanio

PANINETTI SCHIACCIATI IN PADELLA CON PROVOLA E ZUCCHINE

MEDIA
PER 8 PANINI
PREPARAZIONE 25
MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
213 CAL/PANINO

**250 g di farina 00 – 1,2
dl di latte – 3 g di lievito
di birra fresco – 100 g di
provola – 150 g di zucchine
– 1 cipollotto – 2 rametti di
timo – 20 g di burro – olio
extravergine d'oliva – sale**

1 Impastate la farina con il latte a temperatura ambiente, il lievito sbriciolato e sciolto in 0,6 dl di acqua tiepida e 20 ml di olio. Unite 5 g di sale e impastate per altri 5 minuti. Formate una palla, trasferitela in una ciotola leggermente oliata, copritela e lasciate lievitare per circa 1 ora o finché avrà raddoppiato di volume.

2 Mondate le zucchine e grattugiatele con una grattugia a fori grossi, pulite il cipollotto e tritatelo finemente. Lasciatelo stufare dolcemente in una padella con 2 cucchiai di olio, unite le zucchine, una presa di sale e le foglioline di timo e cuocete per altri 3-4 minuti finché l'acqua di vegetazione sarà evaporata. Lasciate raffreddare.

3 Sgonfiate leggermente l'impasto senza lavorarlo nuovamente, dividetelo in 8 panetti dello stesso peso e stendeteli, uno alla volta, in dischetti dello spessore di 3-4 millimetri. Farciteli con le zucchine raffreddate e la provola grattugiata con una grattugia a fori grossi, poi richiudete la pasta sopra il ripieno pizzicandola con le dita. Appiattite i paninetti premendoli delicatamente con un matterello e cuoceteli in una padella antiaderente imburata e coperta per 12-15 minuti circa per lato, su fiamma bassa. Serviteli caldi o tiepidi.

con l'invenzione del Teflon®. Come spesso accade la scoperta di questo materiale è legata a un caso fortuito: nel 1938 il chimico americano Roy J. Plunkett stava lavorando per la DuPont su un nuovo refrigerante e, durante i suoi esperimenti, si accorse che uno dei gas che stava usando si era rappreso formando una sostanza cerosa, resistente al calore e antiaderente: il politetrafluoroetilene. Fu intuitivo pensare di utilizzare questo materiale per rendere più performanti gli utensili di cucina. Ma bisogna aspettare gli anni Sessanta per avere in dotazione padelle antiaderenti e cambiare per sempre il modo di cucinare: gli alimenti non si attaccano più al fondo ed è possibile cuocere limitando o anche escludendo del tutto l'uso di olio o altri grassi. L'antiaderenza è quindi una specie di superpotere moderno di cui si è munito uno strumento antichissimo.

Oggi, grazie alle tecnologie moderne e all'uso di materiali antiaderenti evoluti, c'è un ulteriore vantaggio che permette a chi cucina di osare con le temperature. Solitamente i rivestimenti possono iniziare a scolorirsi attorno ai 260°, ma i rivestimenti antiaderenti più innovativi non iniziano a degradarsi finché non hanno raggiunto temperature superiori ai 316°. Inoltre, come vediamo in questo servizio, esistono una varietà di materiali super affidabili: le "sauteuse", così vengono chiamate le padelle dagli chef, hanno corpo in alluminio riciclato o in acciaio e rivestimenti antiaderenti di ultima generazione, anallergici e atossici, resistenti alle abrasioni e persino agli utensili affilati in metallo. Il loro super potere non può essere scalfito.



Piatto Forme di
Farina, ceramiche
sul piano
Laminam. Indirizzi
a pagina 114

utile e dilettevole

STORIE DI OGGETTI IN CUCINA

INTERVISTA



Il rivestimento antiaderente granitium, composto da 5 strati, consente un uso ultra intensivo della padella Murano, dotata di manico soft touch e sistema Thermopoint che cambia colore al variare della temperatura (cm 20, € 44,95). **Ballarini**



Preziosa ha corpo in alluminio riciclato e rivestimento anallergico e atossico, con componenti naturali e vegetali per un'antiaderenza rinforzata naturalmente grazie al doppio strato di finitura con Aloe vera e Glicerina vegetale Ogm free (4 misure, da cm 20, € 1,99). **TVS**



La superficie ruvida e porosa di Black Titan esalta le caratteristiche antiaderenti: il rivestimento a 5 strati è super resistente alle abrasioni e conserva le sue proprietà antiaderenti nel tempo, resistendo alle erosioni dell'utilizzo intensivo; è garantita per 10 anni (cm 24, € 69,90). **Barazzoni**



Vegetalia Evolution soddisfa i criteri di sensibilità ambientale: il rivestimento antiaderente a 6 strati ollia-tech HT a base di olio garantisce performance di alto livello; il corpo è in alluminio e la base in acciaio (4 misure, da cm 20, € 52). **Giannini**



Alta, in alluminio riciclato con rivestimento antiaderente Saphir in zaffiro rinforzato, Eco Lite è leggera, adatta a tutti i piani cottura, con manico rimovibile e resistente in forno a 220° (2 misure, com 28, € 79,90). **Woll**



Sei strati di antiaderenza rivestono il corpo in alluminio adatto a tutti i piani cottura; con Madame Petravera 3.0 si cucinano piatti gustosi e salutari grazie al rivestimento rinforzato con particelle minerali (cm 24, € 49,60). **Aeternum**



Funzionalità, design e versatilità contraddistinguono AvantSPACE con presine in silicone, adatta all'induzione e al forno, con distribuzione uniforme del calore grazie al rivestimento a 8 strati rinforzato con minerali duri (4 misure, da cm 20, € 40). **Tognana**



per cuochi esigenti

Robusta e multifunzionale Profi Resist è composta da un multistrato in acciaio cromato, alluminio e Cromargan® che unisce i benefici dell'acciaio a quelli dell'antiaderente; il rivestimento a nido d'ape garantisce la distribuzione del condimento e il fondo TransTherm® erogano modo uniforme il calore (2 misure, da cm 24, € 119). **WMF**

A prova di chef

DA **FRANCESCO BALDISSERA**, DIRETTORE MARKETING DI LAGOSTINA, WMF, KAISER ED EMSA, CONSIGLI E SUGGERIMENTI SULLE NOVITÀ DI PRODOTTO.

QUALI SONO LE NOVITÀ SUL MERCATO?

OGGI I CONSUMATORI SONO SEMPRE PIÙ ATTENTI ALL'AMBIENTE E PREDILIGONO PRODOTTI REALIZZATI CON MATERIE PRIME SOSTENIBILI. ECCO PERCHÉ L'UTILIZZO DELL'ALLUMINIO RICICLATO PER IL PENTOLAME E DELLA CARTA RICICLATA PER IL PACKAGING. QUESTA È UNA PRIORITÀ PER LAGOSTINA CHE, GIÀ DA TEMPO, HA SVILUPPATO E CONTINUA A RICERCARE SOLUZIONI PER LINEE ANTIADERENTI SEMPRE PIÙ GREEN.

ATTENZIONI E MODALITÀ DI UTILIZZO?

LA PADELLA ANTIADERENTE È UNO STRUMENTO VERSATILE, MA È SEMPRE BENE CAPIRE LA TIPOLOGIA DI RIVESTIMENTO. IN PIÙ OGGI CI SONO TECNOLOGIE CHE CONSENTONO DI OTTIMIZZARE LA COTTURA. AD ESEMPIO, IN LAGOSTINA LA TECNOLOGIA THERMOSIGNAL INDICA LA TEMPERATURA ADATTA PER CUOCERE, COSÌ CHE L'OLIO NON RAGGIUNGA MAI IL PUNTO DI FUMO E LE COTTURE RISULTINO PIÙ SALUTARI.

COME SI PULISCONO?

POSSONO ESSERE LAVATE IN LAVASTOVIGLIE E, PER OCCUPARE POCO SPAZIO, LA LINEA INGENIO DI LAGOSTINA HA MANICO REMOVIBILE. A MANO EVITATE DI IMMERGERE LA PADELLA BOLLENTE IN ACQUA FREDDA: POTREBBE DANNEGGIARE IL RIVESTIMENTO ANTIADERENTE.

Stile Italia Edizioni S.r.l. a socio unico

Sede Legale: Via Vittor Pisani, 28 - 20124 Milano (MI) - Cap. Soc. Euro 10.000 i.v.

P.I.: 11072110965 - Trib. di Milano n. 3846 del 14/10/1955

Società soggetta a direzione e coordinamento da Società Editrice Italiana S.p.a.

Pubblicazione bilancio al 31/12/2021 ai sensi dell'art. 9 della delibera 129/02/CONS dell'Autorità per le garanzie nelle comunicazioni**Stato patrimoniale**

31-12-2021

Attivo	
B) Immobilizzazioni	
I - Immobilizzazioni immateriali	
4) concessioni, licenze, marchi e diritti simili	889
5) avviamento	2.720.000
7) altre	31.319
Totale immobilizzazioni immateriali	2.752.208
II - Immobilizzazioni materiali	
4) altri beni	39.588
Totale immobilizzazioni materiali	39.588
III - Immobilizzazioni finanziarie	
2) crediti	
d-bis) verso altri	
esigibili entro l'esercizio successivo	818
Totale crediti verso altri	818
Totale crediti	818
Totale immobilizzazioni finanziarie	818
Totale immobilizzazioni (B)	2.792.614
C) Attivo circolante	
II - Crediti	
1) verso clienti	
esigibili entro l'esercizio successivo	2.257.600
Totale crediti verso clienti	2.257.600
4) verso controllanti	
esigibili entro l'esercizio successivo	480.935
Totale crediti verso controllanti	480.935
5-bis) crediti tributari	
esigibili entro l'esercizio successivo	39.784
Totale crediti tributari	39.784
5-quater) verso altri	
esigibili entro l'esercizio successivo	14.116
Totale crediti verso altri	14.116
Totale crediti	2.792.435
IV - Disponibilità liquide	
1) depositi bancari e postali	237.248
3) danaro e valori in cassa	1.416
Totale disponibilità liquide	238.664
Totale attivo circolante (C)	3.031.099
D) Ratei e risconti	134.467
Totale attivo	5.958.180
Passivo	
A) Patrimonio netto	
I - Capitale	
VI - Altre riserve, distintamente indicate	
Riserva straordinaria	869.603
Versamenti in conto capitale	2.200.000
Varie altre riserve	0
Totale altre riserve	3.069.603
IX - Utile (perdita) dell'esercizio	
(1.637.868)	
Totale patrimonio netto	1.441.735
B) Fondi per rischi e oneri	
4) altri	
50.000	
Totale fondi per rischi ed oneri	50.000
C) Trattamento di fine rapporto di lavoro subordinato	
840.950	
D) Debiti	
7) debiti verso fornitori	
esigibili entro l'esercizio successivo	1.572.411
Totale debiti verso fornitori	1.572.411
11) debiti verso controllanti	
esigibili entro l'esercizio successivo	492
Totale debiti verso controllanti	492
11-bis) debiti verso imprese sottoposte al controllo delle controllanti	
esigibili entro l'esercizio successivo	6.100
Totale debiti verso imprese sottoposte al controllo delle controllanti	6.100
12) debiti tributari	
esigibili entro l'esercizio successivo	177.740
Totale debiti tributari	177.740
13) debiti verso istituti di previdenza e di sicurezza sociale	
esigibili entro l'esercizio successivo	448.283
Totale debiti verso istituti di previdenza e di sicurezza sociale	448.283
14) altri debiti	
esigibili entro l'esercizio successivo	990.586
Totale altri debiti	990.586
Totale debiti	3.195.612
E) Ratei e risconti	
429.883	
Totale passivo	5.958.180

Conto economico

31-12-2021

A) Valore della produzione	
1) ricavi delle vendite e delle prestazioni	8.479.102
5) altri ricavi e proventi	
altri	1.078.401
Totale altri ricavi e proventi	1.078.401
Totale valore della produzione	9.557.503
B) Costi della produzione	
6) per materie prime, sussidiarie, di consumo e di merci	1.320.834
7) per servizi	4.638.909
8) per godimento di beni di terzi	100.697
9) per il personale	
a) salari e stipendi	3.832.537
b) oneri sociali	989.626
c) trattamento di fine rapporto	283.383
e) altri costi	826
Totale costi per il personale	5.106.372
10) ammortamenti e svalutazioni	
a) ammortamento delle immobilizzazioni immateriali	347.885
b) ammortamento delle immobilizzazioni materiali	7.822
Totale ammortamenti e svalutazioni	355.707
12) accantonamenti per rischi	50.000
14) oneri diversi di gestione	95.136
Totale costi della produzione	11.667.655
Differenza tra valore e costi della produzione (A - B)	(2.110.152)
C) Proventi e oneri finanziari	
16) altri proventi finanziari	
d) proventi diversi dai precedenti	
altri	5
Totale proventi diversi dai precedenti	5
Totale altri proventi finanziari	5
17) interessi e altri oneri finanziari	
altri	8.323
Totale interessi e altri oneri finanziari	8.323
17-bis) utili e perdite su cambi	(333)
Totale proventi e oneri finanziari (15 + 16 - 17 + - 17-bis)	(8.651)
Risultato prima delle imposte (A - B + - C + - D)	(2.118.803)
20) Imposte sul reddito dell'esercizio, correnti, differite e anticipate	
proventi (oneri) da adesione al regime di consolidato fiscale / trasparenza fiscale	480.935
Totale delle imposte sul reddito dell'esercizio, correnti, differite e anticipate	(480.935)
21) Utile (perdita) dell'esercizio	(1.637.868)

DETTAGLIO VOCI ATTIVITA' EDITORIALE		Anno 2021
STILE ITALIA EDIZIONI SRL		
1	Vendita di copie	5.896.866 €
2	Pubblicità	2.389.052 €
3		1.058.585 €
4	Diretta	1.330.468 €
5	Tramite concessionaria	67.912 €
6	Ricavi da editoria on line	67.912 €
7	Abbonamenti	- €
8	Pubblicità	- €
9	Ricavi da vendita di informazioni	125.272 €
10	Ricavi da altra attività editoriale	8.479.102 €
Totale voci 01+02+05+08+09		

AMMINISTRATORE DELEGATO
Piergiorgio Bonometti



Valle del Belice Dop

Il nome del territorio viene dal fiume che attraversa questo angolo di Sicilia occidentale incastonato tra le province di Palermo, Trapani e Agrigento, ed è uno di quelli su cui ci si accapiglia spesso per l'accento: sarebbe Belice, con la "i" marcata, ma da quando l'area balzò alle cronache, nel 1968, per via del terremoto che la colpì, la pronuncia storpiata ha preso piede, con buona pace di tutti. Lasciandosi alle spalle un pezzo di passato difficile, qui si guarda a quello più antico e glorioso, testimoniato dai magnifici templi di Selinunte, o a quello più recente: dal celebre *Grande Cretto* (capolavoro d'arte ambientale realizzata da Alberto Burri tra il 1984 e il 1989, sui resti della città di Gibellina distrutta dal sisma),

EREDITÀ DELLA MAGNA GRECIA,
IN UN ANGOLO AFFASCINANTE DI SICILIA,
UN OLIO DI PREGIO, IDEALE PER CONDIRE
PESCI, VERDURE E PASTE DI MARE

a cura di **Cristiana Cassé**, testo di **Luciana Squadrilli**,
ricetta di **Claudia Compagni**, foto di **Felice Scoccimarro**, styling di **Alkèmia**

LE OLIVE DI CASTELVETRANO

La Nocellara del Belice è tra le poche varietà in Italia a potersi fregiare di una Dop anche per il consumo da tavola (è stata la prima in assoluto, nel 1998). Raccolta soprattutto ancora verde (ma anche a piena maturazione, e dunque nera), viene lavorata in prevalenza secondo la tradizione locale con il metodo castelvetranese: le drupe vengono immerse in una soluzione sodica, poi lavate e conservate in salamoia in varie versioni (schiacciate, incise o conciate con olio, aglio, peperoncino e origano).

alle attuali produzioni di pregio di questo territorio ancora agricolo, che sa unire la bellezza delle sue coste a quella dell'entroterra rurale. In questa zona crescono il carciofo spinoso di Menfi e il fico d'India di Santa Margherita, e dalla sapienza artigiana nascono prodotti come la vastedda del Belice (unico formaggio italiano a pasta filata da latte di pecora) e l'olio extravergine dalla varietà autoctona Nocellara del Belice.

Qui l'olivicultura ha origine antica, già dal VII secolo a.C., e dal 2004 è entrata in vigore la Dop che coinvolge sei comuni della provincia di Trapani (Castelvetrano, Campobello di Mazara, Partanna, Poggioreale, Salaparuta e Santa Ninfa). Protagonista è la Nocellara del Belice che però, grazie alle sue drupe grandi e polpose, è stata a lungo considerata una varietà da mensa: è solo dall'Ottocento che si è iniziato a considerarla un'oliva a

PER DEGUSTARLO

Se ne avete la possibilità assaggiate l'olio del Belice su una fetta di pane di Castelvetro: un prodotto antico, prezioso e buonissimo che ha bisogno di braccia esperte, dei grani giusti macinati a pietra, della lievitazione naturale e della cottura nei forni a legna. Per questo, ad oggi, c'è solo un panificio a sfornarlo: si tratta della Bottega del Pane Rizzo (di Tommaso Rizzo), nel centro di Castelvetro. Le pagnotte tonde e scure, cosparse di semi di sesamo, hanno una mollica morbida e profumata color giallo oro, e sono ottenute da una miscela di grani siciliani tra cui l'antica e rara varietà Timilia, che dona colore e profumo unici (panificiorizzo.altervista.org).

TORRETTE DI MELANZANE E PROVOLA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
15 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
240 CAL/PORZIONE

2 melanzane violette
– **150 g di provola silana**
– **4 rametti di timo** – **4 rametti di maggiorana**
– **una manciata di germogli a piacere** – **olio extravergine d'oliva del Belice Dop** – **sale**

1 Lavate e asciugate le melanzane, eliminate il picciolo, sbucciatele con un pelapatate eliminando una striscia di buccia sì e una no. Tagliatele a rondelle di 1 cm scarso di spessore.

2 Disponetele su una teglia rivestita con carta da forno, spennellate da ambo i lati con con olio, salatele e cuocetele sotto il grill del forno finché saranno dorate in superficie. Giratele e proseguite la cottura per altri 2-3 minuti.

3 Tagliate la provola a fette sottili e disponetela su metà delle melanzane, cospargete con

le foglie tritate di 2 rametti di timo e 2 di maggiorana e sovrapponetevi le fette di melanzana rimaste. Regolate di sale, infornate le torrette a 180° per 5-6 minuti (il tempo che il formaggio inizi a fondere), quindi guarnitele con i germogli e le erbe rimaste. Servite e condite con un filo di olio a crudo.



duplice attitudine. Negli oli certificati Dop deve essere presente almeno al 70%, eventualmente affiancata da altre varietà locali come Giarraffa, Ogliarola Messinese, Cerasuola, Buscionetto, Santagatese, Biancolilla.

La prevalenza di Nocellara dona agli oli belle note di mandorla, pomodoro verde, erba tagliata e sentori di erbe aromatiche e un fruttato che va da medio a intenso. Queste caratteristiche fanno sì che l'extravergine della Dop Valle del Belice sia particolarmente adatto per insaporire e condire a crudo i piatti tipici della cucina mediterranea e siciliana soprattutto di mare, dai sapori intensi ma freschi e piacevoli: per esempio antipasti di pesce crudo o marinato, tartare di tonno, pasta ai frutti di mare o con verdure e formaggi freschi. Oppure preparazioni ortolane come verdure grigliate o gustosi involtini di melanzane e provola.

Scelti per la nostra ricetta

Dop Valle del Belice Case di Latomie – Centonze – Castelvetro (TP) Da una selezione di Nocellara nasce un olio dal fruttato medio-intenso con note erbacee e un retrogusto di pomodoro verde e carciofo. Amaro e piccante sono in ottimo equilibrio (bottiglia da 500 ml, € 13,95).

Tempio dell'Ulivo Dop Valle del Belice – Premiati Oleifici Barbera – Custonaci (TP) Da Nocellara del Belice in purezza, coltivate in alta collina, un olio dal fruttato medio, ben bilanciato, con bei sentori erbacei e note di pomodoro verde, mandorla e carciofo (bottiglia da 750 ml € 10).

Olio Extravergine di Oliva Dop Valle del Belice – Geraci – Partanna (TP) Dalle piante di Nocellara del Belice che crescono in Contrada Doncelle, un olio dal fruttato medio di oliva verde, fresco e piacevole, con sentori di erba, carciofo, pomodoro, in cui il piccante è mediamente presente e l'amaro appena accennato (bottiglia da 500 ml € 12,95).



nel numero di ottobre



FUNGHI

È il momento di raccogliere porcini, ovoli e chiodini e gustarli in una quiche, con la pasta, la polenta...

PASTA E PATATE

Abbinata tradizionalissima e ultra golosa si interpreta anche in chiave contemporanea

TORTE AMERICANE

Storia, ricette e cultura della pasticceria made in USA

in edicola dal 20 settembre

sale&pepe

Stile Italia Edizioni

settembre 2022

DIRETTORE EDITORIALE
Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE
Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Lisa Bernardinello CAPOREDATTORE - lisa.bernardinello@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Marina Pozzoli - marina.pozzoli@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it
ICONOGRAFICO
Paolo Riosa - paolo.riosi@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Alkémia, Alessandra Avallone, Carlo Cambi, Silvia Cappuzello, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Gian Marco Folcolini, Stefano Grandi, Riccardo Lagorio, Martina Liverani, Maurizio Lodi, Paola Mancuso, Francesca Romana Mezzadri, Francesca Moscheni, Antonella Pavanello, Giovanna Ruvo Berchiera, Ambra Poli, Livia, Sala, Francesca Salvemini, Enrico Saravalle, Sandro Sangiorgi, Felice Scoccimarro, Luciana Squadrilli, Laura Spinelli, Michele Tabozzi, Francesca Tagliabue, Elena Tettamanzi

SOCIETÀ EDITRICE: Stile Italia Edizioni Srl
- Via Vittor Pisani, 28, 20124 - Milano (MI)
Amministratore Delegato: Piergiorgio Bonometti
Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 464 del 8/9/1986
PUBBLICITÀ: O.P.Q. srl 20124 MILANO - Via G.B. Pirelli 30
Telefono 02/66992511 email: info@opq.it

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1
- 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Puntoweb srl - Via Variante di Cancelleria snc - 00040 Ariccia (Roma)

REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 - 20124 Milano

ABBONAMENTI: È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite il sito www.abbonamenti.it/sie
E-mail: info.abbonamenti@directchannel.it
Telefono dall'Italia: 02 4957 2008

Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19

ARRETRATI: A cura di Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia S.r.l.
- 20090 Segrate (MI). Le edicole e i privati potranno richiedere le copie degli arretrati tramite email agli indirizzi collez@mondadori.it e arretrati@mondadori.it e accedendo al sito <https://arretrati.pressdi.it>.

Regolamento Europeo 2016/679

Il titolare del trattamento dei dati personali utilizzati è Stile Italia Edizioni S.r.l.
Gli interessati possono esercitare i diritti previsti dal citato Regolamento EU 2016/679 inviando email all'indirizzo: privacy@laverita.info (oppure web@stileitaliaedizioni.it)
Ti invitiamo a consultare l'informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi dell'articolo 14 del GDPR che, conformemente all'articolo 14 paragrafo 5 lettera b) del GDPR, è resa disponibile al link <https://stileitaliaedizioni.it/privacy-policy>



Accertamento Diffusione
Stampa - Certificato
n. 9009 del 6 aprile 2022
Rilasciato a Editore Stile Italia Edizioni S.r.l.

indirizzi

- AETERNUM, aeternum.it
- BALLARINI DISTR. DA ZWILLING, zwilling.com/it/ballarini
- BARAZZONI, barazzoni.it
- BITOSSI HOME, bitossihome.it
- BORMIOLI ROCCO, bormiolirocco.com
- BROSTE COPENHAGEN, brostecopenhagen.com
- C&C MILANO, cec-milano.com
- CASA SHOPS, casashops.com
- CATERINA VON WEISS, caterinavonweiss.eu
- CUP&CO, cup-co.it
- DOMENICO MORI, domenicomori.it
- DURALEX, durablex.com
- ETSY, etsy.com
- FLYING TIGER COPENHAGEN, flyingtiger.com
- FRANCESCA MOSCHENI, francescamoscheni.com
- FRANCESCA REITANO CERAMICHE, francescareitano.com
- GIANNINI, giannini.it
- HUE TABLE STORIES, huetablestories.com
- L'ARTE NEL POZZO, artelneppo.it
- LA FABBRICA DEL LINO, lafabbricadelino.com
- MADE A MANO, madeamano.it
- MEPRÀ, mepra.com
- PINTINOX, pinti.it
- SAMBONET, sambonet.com
- SERAX, serax.com
- SILVA TESSUTI, silvatessuti.it
- STAUB DISTR. DA ZWILLING, zwilling.com
- TVS, tvs-spa.it
- TOAST, eu.toa.st
- TOGNANA, tognana.com
- WMF, wmf.it
- WOLL DISTR. DA KUNZI, kunzigroup.com

bisetti®

Italy



Tagliere professionale in polietilene HD, bifacciale a libero posizionamento

Grazie ai piedini antiscivolo, questo tagliere può essere posizionato liberamente su qualsiasi punto del piano di lavoro, garantendo così anche una adeguata postura degli operatori.

I piedini antiscivolo fanno sì che con un semplice gesto di capovolgimento il tagliere sia immediatamente pronto per l'uso su entrambi i lati (senza la necessità di dover prima smontare e riposizionare i fermi come per i taglieri di vecchia generazione).

Il polietilene in HD certificato per uso alimentare, è rimodellabile e ricondizionabile per una lunga durata grazie agli appositi pialletti. Piedini removibili, fissati con viti inox.

I piedini sono disponibili in tutti i colori H.A.C.C.P., garantendo un corretto utilizzo del tagliere.



Lavabile in lavastoviglie



Fermi antiscivolo



Codifica dei colori



Reversibile



Idoneo a contatto alimentare



Modellabile lunga durata



Temperatura consentita



Temperatura max per 15 minuti



Made in Italy
www.bisetti.com

**BUON APPETITO
A TUTTO LO
STIVALER
DAL VOSTRO
SVIZZERO
ORIGINALER.**

#LIVEORIGINALER

Rendi ogni giorno le
ricette dei piatti della tua
regione ancora più speciali
grazie al gusto inconfondibile
di Emmentaler DOP.



EMMENTALER
SWITZERLAND



Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it



sale&pepe